Oekonomische Encyklopädie

Johann Georg Krünitz, Friedrich Jakob Floerken,
Heinrich Gustav Flörke, Johann Wilhelm David Korth, ...

STANFORD
UNIVERSITY
LIBRARIES

STANFORD
UNIVERSITY
LIBRARIES

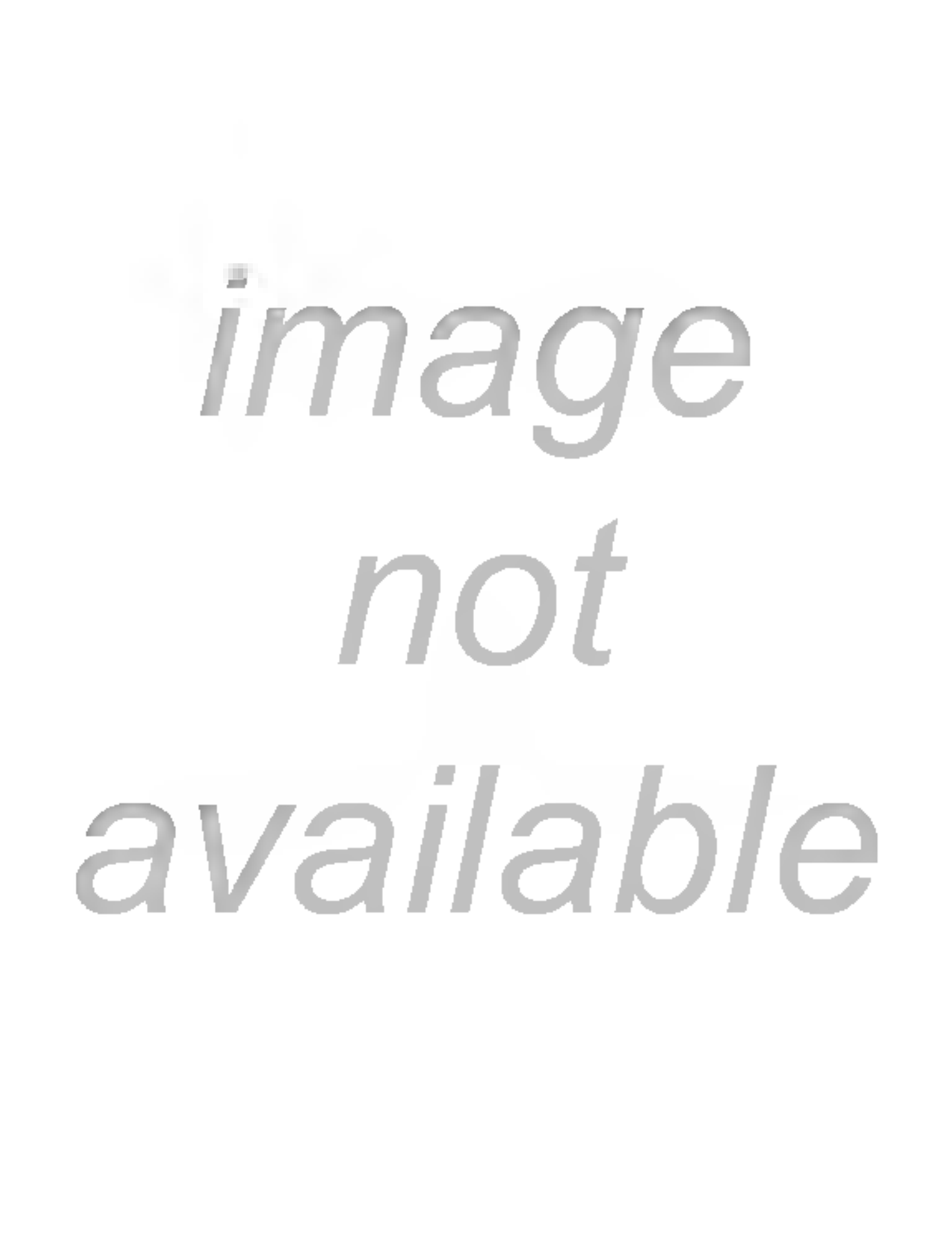


image
not
available

IV, 263.

FRIEDRICH
VON DER
WILHELM
SCHULENBURG.
Schmidt pinx.
D. Berger sculp.

Oeconomische Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats-Stadt-Haus-u. Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Russisch-Kaiserl. freyen oeconomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der Götting. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienen-Gesellschaft, und der Leipziger oeconomischen Societät Ehren-Mitglied, wie auch der oeconomischen patriotischen Societät in Schlesien ordentliches Mitglied und Correspondent.

Zwanzigster Theil,

von Gre bis Hä.

Nebst 4 Bogen Kupfer.

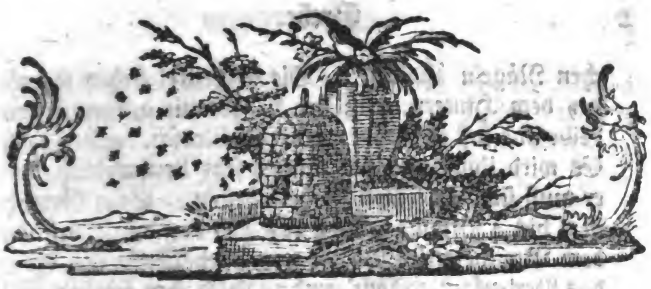
Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1780.

bey Joachim Pauli, Buchhändler.

W1

AE27
K8
v.20
~~Locked~~
Stack



G. G.

Grebe, (die) eine in der Schweitz übliche Benennung eines Waſſervogels von dem Geſchlechte der Taucher, welcher an andern Orten Robelzeucher, Strauszaucher und Merch genannt wird; Colymbus major *Aldrov. Will. Raj.* Fr. Grèbe, Engl. greater loom-diver, greater arſefoot, greater arſefoot-diver, great douker, in Venedig Fiſanella compita. Dieſer Vogel hält ſich faſt nirgends als auf dem neufchateller und genfer See auf; wenigſtens haben die Federn derjenigen Greben, die man zuweilen auch auf andern Teichen ſchießt, nichts von der Schönheit der genfer Greben. Die Größe dieſes Vogels übertrifft die von dem Waſſerhuhn; ſie kommt faſt der Größe einer Gans bey; er ſcheint ſo gar länger zu ſeyn, denn er iſt beynahe 2 Fuß lang. Er iſt ganz ohne Schwanz. Der Schnabel iſt weiß, rund, geradſpitzig, und 2 Zoll 5 Lin. lang. Die Farbe des Rückens iſt graubraun, ſo wie auch der Kopf und die Flügel; unter dem Bauche aber iſt ſie perlenweiß, und mit dem ſchönſten Glanz erhöhet. Die Beine und Füße, ſo wie auch die Lappen an den Zehen, deren drey halb verbunden und der hintere los iſt, ſind rothbraun. Die Nägel ſind platt, und den menſchli-

chen Nägeln ähnlich. Die Schenkel stehen so nahe bey dem Hintern, daß der Vogel mit aufgerichtetem Leibe und fast so gerade, als ein Mensch, gehen muß. Es wird ihm daher das Laufen sehr beschwerlich, und er muß sich mit seinen Flügeln helfen. Sein Gewicht ist 3 bis 4 Pfund. Weil das Fell von der Brust und dem Bauche dieses Vogels von einer Weiße ist, die in das Perlenfarbige fällt, und zugleich den feinsten Silberglanz hat, werden nicht nur Müffe, sondern auch Palatine, Verbrämungen zu Mützen, Aufschläge und Besetzungen auf Kleider, und andere Stücke zum Putz der Damen, daraus verfertigt. Die größten Häute werden das Stück mit 2 bis 3 Rthlr. bezahlt. Ein Muff von fünf Häuten, der von einem in dieser Art des Rauchwerkes erfahrnen Meister gemacht worden, kostet gemeiniglich 25 Rthlr. Diese Häute sind erst seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts bekannt. Die Seltenheit dieses Vogels hat seit einiger Zeit die Erhöhung des Preises verursachet. Im Anfange, als ihr Gebrauch bekannt wurde, kosteten sie $\frac{2}{3}$ oder die Hälfte weniger.

In Paris werden die Felle derjenigen Greben, die daselbst, in der Normandie, und andern Provinzen dieses Königreiches, einländisch sind, an Güte aber den genfer Grebenfellen bey weitem nicht gleich kommen, Grèbes de païs genannt.

Man bekommt diesen Vogel nur im Winter zu sehen. Man glaubt nicht unwahrscheinlich, daß er den Sommer auf den höchsten Alpengebirgen zubringe, wo es viel kleine mit Fischen angefüllte Seen gibt; denn dieser Vogel hat keine andere Nahrung, als Fische. Wenn diese Seen im Winter zufrieren, begibt er sich auf größere, und besonders auf den genfer See, welcher nur an den Ufern zufriert. Man kann daher nur in dieser Jahrszeit die Grebenjagd anstellen; sie ist aber mühsam, weil dieser Vogel nicht gern an sich kommen läßt, und man noch dazu über dem Wasser nichts

als den Kopf, der sehr klein ist, von ihm zu sehen bekommt. Wenn dieser letztere Umstand dem Vogel zu seiner Sicherheit vor den Nachstellungen der verschiedenen Feinde unter Menschen und Thieren dient, so gereicht er auch hingegen dem Jäger zum Vortheil, der die schöne Haut am Unterleibe durch den Schuß nicht leicht verletzen kann.

Grècque, Einschneidsäge; siehe Säge der Buchbinder.

à la grècque, auf griechische Weise, nach griechischer Manier. Im Scherz nennt man eine Suppe, die keinen rechten Geschmack hat, un potage à la grècque.

Der französische Dichter Racan, der kein Griechisch verstand, ließ sich einige Epigramme aus der griechischen Anthologie, die man ihm sehr gerühmt hatte, übersetzen; fand sie aber ziemlich platt und abgeschmackt. Bald darauf wurde ihm an der Tafel eines Prinzen, bey dem er speisete, von einer Suppe vorgeleget, die nur nach Wasser schmeckte. Voilà, sagte er zu einem Freunde, der neben ihm saß, voilà un vrai potage à la grècque. Der Ausdruck à la grècque gefiel, und verbreitete sich in kurzem durch ganz Paris. Es hieß von jedem Gerichte, dem man keinen rechten Geschmack abgewinnen konnte, es sey à la grècque; und von jedem schlechten Koche, er mache potage à la grècque.

Mit der Zeit dehnte sich der Ausdruck à la grècque auch auf Gegenstände von ganz anderer Natur aus, mit sehr veränderlichen Begriffen. Man sagt noch **heut zu Tage von gewissen künstlichen Arbeiten, die in einem neuen und uns etwas sonderbar vorkommenden Geschmacke gemacht sind, daß sie à la grècque seyn, z. B. *à la grècque* gekleidet oder coiffürt seyn.** Oft nimmt man auch seine Zuflucht zu der Redensart à la grècque, **wenn man gern von Dingen sprechen will, von denen man keine deutliche Beschreibung zu machen weiß, weil man die Art ihrer Entstehung und Zusammensetzung nicht einsieht.**

Fächer *à la grècque*, siehe Th. XII, S. 32.

Galonen *à la grècque*, siehe Th. XV, S. 814.

Gredin, der engliſche Wachtelhund; ſiehe unter Hund.

Greffe, greffer, greffoir, Pfropfreis, Pfropfen, Pfropf-Meſſer; ſiehe in P.

Greffura, heißt bey den Spaniern ein Gericht von Köpfen, Füßen und Eingeweide der Erdthiere, die ſie an den Samstagen oder Sonnabenden eſſen dürfen, weil es mitten im Lande faſt gar keine friſche Fiſche gibt.

Gregorianiſcher Kalender, der auf Veranſtaltung des Papſtes Gregorius XIII. im J. 1582 verbeſſerte Kalender; ſiehe Kalender.

Gregorius-Feſt, ein noch in einigen proteſtantiſchen Schulen übliches Feſt, welches dem Papſt Gregorius I. zu Ehren, welcher ſich im J. 591 um die Verbeſſerung der Schulen ſehr verdient machte, veranſtaltet worden.

Dieſer Papſt ward nach ſeinem, d. 12 May 604 erfolgten Tode canoniſiret; und es wurde zugleich verordnet, an dem Gregoriustage gewiſſe Aufzüge anzuſtellen, damit bey den Kindern eine Liebe zur Schule erwecket würde.

Gregorius-Holz, ſiehe Kirſchbaum.

Greif. (der) 1. Ein fabelhaftes Thier der Alten und Neuern, deſſen ſchon bey dem Herodot Meldung geſchieht, und welches gemeiniglich als halb Adler und halb Löwe, mit aufrecht ſtehenden Ohren, vier Füßen, und einem langen Schwanz, beſchrieben wurde; L. Gryphus, Gryps, Fr. Griffon, in dem alten Gedichte auf den heil. Anno Grif, im Dän. Grib, im Poln. und Böhm. Gryf, im Engl. Griffin und Griffon.

Es hat den Nahmen unſtreitig von greifen, nicht ſowohl wegen ſeiner Gefräßigkeit, als vielmehr wegen der ihm beygelegten Lüſternheit nach Gold, Silber und Edelſteinen, die es mit außerordentlichem Geitze zuſammen ſcharren und bewachen ſollte; daher bey den Schweden ein Schatz und eine jede koſtbare Sache noch jetzt Grip genannt wird.

Nachdem noch kein Naturforſcher, wie große Mühe ſie ſich auch deswegen gegeben, ein Thier nach vorſtehender Beſchreibung irgendwo entdeckt hat: ſo hält man es heut zu Tage billig für eine bloß im Gehirne aus-

ausgebrütete Mißgeburt. Denn, ob man gleich in der ägyptischen Bilderschrift (Hieroglyphe) auch dergleichen Thier findet, so beweiset doch solches noch nicht, daß es in der Natur sey, zumahl da man weiß, daß sie mit dieser geheimnißvollen Zusammensetzung des Habichts oder Adlers, und des Löwen, der Sonne mächtige Wirkungen haben andeuten wollen.

Ein Mehreres von diesem fabelhaften Thiere, findet man im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 146 — 149.

2. Bey den neuern Schriftstellern des Natur-Reiches ist die größte Art Geyer, welche in den heißen Ländern angetroffen und in dem mittägigen Amerika **Cuntur**, genannt wird; Vultur Gryps *Klein.* Vultur Gryphus, maximus, caruncula verticali longitudine capitis, gula nuda *Linn.* unter dem Nahmen des **Greifes** oder **Greifgeyers** bekannt.

Es ist dieses, allem Ansehen nach, der größte unter allen Vögeln auf dem Erdboden; den einzigen Strauß ausgenommen, von dem aber bekannt ist, daß er sich nicht in die Luft erhebt, und wie andere Vögel fliegt. Dieser Greifgeyer ist mehrentheils in Amerika, und zwar in den Provinzen Chili und Peru einheimisch, und heißt daselbst **Cuntur**, davon ihn die Spanier **Contur**, oder **Condor**, nennen. Ob er nun wohl hauptsächlich die peruanischen wüsten Gegenden liebt, so scheint es doch, daß er in Afrika, an den Küsten von Senegal und anderwärts auch gefunden, und daselbst unter dem Nahmen **Roch**, oder **Ruch**, vorkomme. Denn, was die Schriftsteller von diesem anführen, das passet alles genau auf unsern Greifgeyer. Ja, es ist nicht zu läugnen, daß er sich in den nordischen Gegenden, in Lappland, auf den schottischen Inseln, auch selbst auf den Schweitzergebirgen findet, weil hier ebenfalls dergleichen große Vögel gesehen worden sind, aus deren Characteren man sicher schlie-

ßen muß, daß sie Arten unsers Conturs oder Greifgeyers sind.

Dieser Vogel hat, nach der Beschreibung des Hrn. Grafen von Büffon, das ganze Naturell des Adlers an sich. Er ist beherzt und ungemein verwegen. Er stößt ganz allein auf seinen Raub, ohne Beyhülfe anderer, und sucht allemahl lebendige Beute, niemahls aber ein Aas. Andere Reisebeschreiber melden, daß er oft in Gesellschaft mit andern seinen Raub anfalle, auch schwer fliege. Dem sey nun, wie ihm wolle, so bleibt er wohl unstreitig der größte unter den Vögeln, die sich in die Luft erheben. Er ist von einem Ende der ausgebreiteten Flügel bis zum andern, 18 pariser Fuß lang; andere mehr und weniger kleiner. Eine Schwungfeder vom Flügel ist über 2 Fuß lang. Nach Beschaffenheit dieser Breite ist auch sein Körper vorzüglich groß und stark. Der Vogel ist an Farbe weißbunt. Der Kopf vorn an der Kehle herunter ohne Federn, und hat nur eine rothe kahle Haut. Auf dem Kopfe befinden sich ganz kleine Flaumfedern, und darneben ein brauner Kamm, der aber nicht eingeschnitten und gekerbet ist, wie die Kämme an anderm Geflügel zu seyn pflegen. Der Schnabel geht nicht von der Wurzel gleich gekrümmt, sondern geht ein Stück gerade aus, und fällt alsdenn erst in einen Haken; er ist über 4 Zoll lang, krumm, vorn am Haken weiß, sonst durchgehends schwarz. Die Augen sind schwarz mit braunrothen Augenringen; die Federn unter dem Bauche hellbraun. Die Klauen sind sehr groß, und die mittelste vorderste fast 6, bisweilen 9 Zoll lang. Die Füße und Finger sind stark schuppicht. Die besten und zuverläßigsten Reisebeschreiber melden einstimmig, die größten Greifgeyer überträfen den Adler zwey Mahl an Größe, und wären von solcher Stärke, daß sie Schafe, Kälber, Rehe, junge Hirsche, tödten und wegführen könnten. Ihre Größe gleiche einem starken

ken Hammel. Ihr Aufenthalt sey, wie gesagt, auf den höchsten Gebirgen und Klippen, von wannen er sich in die Ebenen und an die Meeresufer begibt, um seinen Raub zu suchen. In die Wälder kommt er, seines Fluges halber, gar nicht. Sein Flug ist entsetzlich rauschend, und fast zum Betäuben. Die Indianer stellen ihm auf unterschiedene Arten nach, worunter die witzigste darin besteht, daß sie ihm zur Lock-Speise das Bild eines Kindes von einem sehr kleberigen Thone darstellen, worauf er mit einem so schnellen Fluge schießt, und seine Krallen dergestalt hinein schlägt, daß es ihm nicht möglich ist, solche wieder heraus zu bringen, und er darüber ergriffen wird.

Greif-Geyer, siehe den vorhergehenden Artikel.

Greif-Holz, bey den Tuchscherern, der hölzerne Griff an der Tuchschere.

Greif-Zirkel, Taster; bey den Drechslern ein Zirkel mit einem krummen und einem geraden, unten mit einem Haken versehenen, Fuße, die Dicke des äußern Randes an Arbeiten, welche inwendig einen Bauch haben, damit zu erforschen. Siehe unter Zirkel.

Greifen (*). Dieses Wort ist in doppelter Gestalt üblich.

(*) Im Angelf. gripan, im Niederf. gripen, im Schwed. gripa und grabba, im Dän. gribe, im Engl. gripe und grope, im Franz. gripper, im Ital. grappare, im Hebr. גרף, im Griech. γρεπτειν, γρεπτιζειν, fangen, fischen, wo auch γρεπτευς, ein Fischer, und γρεπος, räuberisch ist. Es gehört zu dem Worte raffen, L. rapere, aus welchem es vermittelst des vorgesetzten Gaumenlautes gebildet worden, und mit demselben zu dem Hebr. אגרוף, die Faust, und dem noch im Isländ. üblichen Reifr, die Hand. Siehe Reiben und Raffen. Von greifen kommt das vergrößernde Frequentativum grapsen, mit einem geschwinden Griffe zu sich reissen, und die verkleinernden Frequentativa grabbeln und kriebeln her, leicht mit den Fingern berühren. Das hohe Alter des Wortes greifen erhellet unter andern auch aus dem Nahmen des erdichteten Vogels Greif.

I. Als ein Neutrum, mit ausgesperrten und gekrümmten Klauen oder Fingern schnell und gewaltsam anfassen.

1. Eigentlich. Jemanden nach dem Halse greifen.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung. 1) Um sich greifen, wird sowohl von Personen gebraucht, wenn sie sich unrechtmäßiger Weise und auf eine gewaltsame Art fremder Dinge anmaßen, als auch von Geschwüren, Entzündungen, wenn sie mehr gesunde Theile anfallen, imgleichen von ansteckenden Krankheiten u. s. f. Einem andern in sein Amt greifen, sich etwas unterfangen, welches dem andern gebühret. So auch, einem andern in sein Handwerk greifen. Einem andern an seine Ehre, an seinen guten Nahmen greifen, im gem. Leben, sie verletzen. 2) In manchen Fällen verliert sich der Begriff des Gewaltsamen, so daß nur das Bild der ausgebreiteten Finger und der Eilfertigkeit zurück bleibt. Man kann es mit Händen greifen, d. i. es ist augenscheinlich, unläugbar. Zur Feder, zum Gewehre, zum Degen greifen. Zur Strafe, zum Ernste greifen, den Weg der Strafe, des Ernstes erwählen. Einem unter die Arme greifen, figürlich, ihm helfen, ihn unterstützen. Der Hund greift mit der Nase überall herum, figürlich bey den Jägern, wenn er der Fährte begierig nachforscht; der Hund greift zur Fährte, greift zur Erde. 3) In einigen Fällen verlieren sich auch diese Bilder, und da bedeutet greifen weiter nichts, als anfassen, berühren, mit der Hand fühlen. Der Arzt greift dem Kranken an den Puls, wenn er den Puls durch fühlen beobachtet. In seinen eigenen Busen greifen, sich selbst prüfen. Was die Blinden nicht sehen, das müssen sie greifen, mit den Händen fühlen. Eine Vorstellung in seinem Gemüthe Platz greifen lassen, ihr nachdenken, ihr folgen.

II. Als ein Activum für ergreifen, ein fliehendes oder in einer schnellen Bewegung befindliches Ding mit ausgespannten Klauen oder Fingern schnell erhaschen, wo es doch nur im gem. Leben üblich ist. Einen Vogel greifen. Die Katze hat eine Maus gegriffen. Der Windhund greift den Hasen, bey den Jägern. So auch in weiterer Bedeutung für fangen. Einen flüchtigen Dieb greifen, wo es doch in der edlen Sprechart veraltet ist.

Greifig, ein nur im gem. Leben übliches Wort. 1. Ein greifiger oder eingreifiger Baum, im Forstwesen, dessen Dicke man mit beyden Händen umspannen kann, zum Unterschiede von einem klafterigen; siehe Eingreifig und Griffig.

2. Greifige Waaren, an einigen Orten, welche leicht von andern entwendet werden, wornach die Diebe gern greifen; wofür an andern Orten angreiflich üblich ist. Nieders. grepsk.

Greiflich, was sich greifen lässet, ein im Hochdeutschen unbekanntes Wort, welches für handgreiflich vorkommt.

Greinen, ein nur in den niedrigen Sprecharten übliches Wort. Es bedeutet eigentlich das Gesicht, besonders den Mund verzerren, gähnen; in welcher Bedeutung in dem alten Fragmente auf Carln den Großen bey dem Schilter grinen, die Zähne bläken bedeutet, wie das Schwed. und Isländ. grina, das Angels. grennian, grinnien, das Engl. grin und girn, das Ital. sgrinare, und das Lat. ringere, alle, von dem alten greina, theilen. Siehe Gränze und Rain.

Besonders bedeutet es in den gemeinen Sprecharten Ober- und Niederdeutschlandes, 1. Lächeln, mit Verzerrung des Mundes lächeln, wie das Nieders. grinen, und Dän. grüne. Noch mehr aber 2. mit Verzerrung des Mundes weinen, wie die Kinder zu thun pflegen. Nieders. grinen, im Oberd. auch granen, davon das Frequent. grinsen, und das Oberd.

Greiner, Greinerlein, ein weinendes Kind, abstammen.

Man hat im Oberdeutschen noch ein anderes ähnliches, aber im Hochdeutschen unbekanntes Zeitwort, welches nicht hierher zu gehören, sondern vielmehr eine Nachahmung des Schalles zu seyn scheint, indem es sowohl von dem Grunzen der Schweine, als auch von dem Wiehern der Pferde, dem Heulen der Wölfe und Füchse, imgleichen figürlich von dem Murren und Zanken der Menschen gebraucht wird, und wovon das Lat. grunnire, das Franz. gronder, und unser **grunzen** Frequentativa sind.

Greis, greiser, greiseste, im mittlern Lat. griseus, greseus, gresus, im Niederf. **grüs**, im Fr. gris, im Ital. grisо, grigio, ist nur noch in den gemeinen Sprecharten für grau üblich, scheint aber doch eigentlich hellgrau, ein mehr sich dem Weißen näherndes Grau zu bezeichnen; daher man beyde Wörter zuweilen zusammen seßet, **greisgrau**, ein mit etwas Dunkelm gesprengtes Greis auszudrucken. Am häufigsten braucht man es im g. L., besonders Niedersachsens, von der von hohem Alter herrührenden schmutzig weißen Farbe der Haare, und dann figürlich, von einem hohen Alter. **Greis werden. Greise Haare.**

Greis, (*) [der] eine Person männliches Geschlechtes, deren Haupthaar vor hohem Alter greis geworden, auch in der edlen Schreibart. **Ein alter ehrwürdiger Greis.** Von dem weiblichen Geschlechte ist es nicht üblich, auch nicht mit der weiblichen Endung — inn.

Greis-grau, siehe im vorletzten Artikel.

Greisen, greis werden, besonders von den Haupthaaren. Im Hochdeutschen ist es ungewöhnlich, ungeachtet es im Oberdeutschen selbst in der Dichtersprache nicht selten ist; Fr. grisonner.

Greißen, kommt nur im Bergbaue für spalten vor, und ist das mit dem Gaumenlaute verlängerte Wort reißen.

Grêle,

(*) Im Niederf. Grise, im Dän. Greis, Griech. γεραιος. Siehe Grau.

Grêle, siehe Hagel. Zieher.

Grelin, siehe das Folgende.

Greling, Fr. Grelin, wird in der Schifffahrt das kleinste und schwächste Kabeltau oder Ankerseil genannt, welches beym Gabelankern Dienste thut, und auch zum Bugsiren (Treilen) gebraucht wird.

Grell, ein nur hin und wieder im gem. Leben übliches Wort.

1. Sehr hell, sehr glänzend. Grelle Augen haben, glänzende, lebhafte Augen; Fr. yeux perçans. Ein grelles Feuer, welches sehr hell brennt. Ein grelles Licht, in der Mahlerey, Fr. lumière crue, ein allzu lebhaftes Licht. Grelle Farben, eben daselbst, couleurs crues, Farben, die nicht wohl gerieben, übel verschmelzet, und schlecht aufgetragen sind. Ein greller Umriß, contour cru, ein Umriß, dessen Wendeschatten (Tournans) nicht wohl behandelt und allzu trocken geendigt sind, wenn z. E. der Uebergang von dem Lichte zu dem Schatten allzu merklich ist.

2. Figürlich auch von der Stimme. Eine grelle Stimme, welche auf eine unangenehme Art scharf und hellklingend ist; Fr. voix aigue, grêle.

3. In dem Hüttenbaue ist es ein gewisser Fehler des Eisens, welcher von den Eisensteinen herrührt. Hitzige Eisensteine schmelzen leicht, greifen aber das Gestell an, und geben dünnes oder grelles Eisen.

Ein anderes Wort ist das im Niedersächsischen noch übliche Graal, ein Getümmel, welches auch in den oberdeutschen Schriften der vorigen Jahrhunderte vorkommt, und wohin auch das Nieders. grölen, ungestüm schreyen, gehört, welche beyde Nachahmungen des Schalles und des Geschreyes selbst sind. Das im g. L. noch übliche vergrellen, erbittern, und vergrellt, erbittert, gehört zu Groll.

Grêlon, eine Schlosse; siehe unter Hagel.

Grelot, siehe Schelle.

Grêlot, *Fil au Grelot*, platter holländischer Steppzwirn; eine Art Zwirn, oder ein plattes weißes Garn, welches

ches bey der feinen Leinwand, dem Batiſt und Neſſel-Tuche, zum Steppen, oder ſonſt zur feinen Nähterey und Stickerey gebraucht wird. Man bekommt ihn gemeiniglich von Dordrecht in Holland.

Grembs, ſiehe Gremſig.

Gremil, Meer- oder Steinhirſe; ſiehe unter Hirſe.

Grempel, (der) ein nur im Oberdeutſchen übliches Wort, einen Kaufhandel, Kram, zu bezeichnen; beſonders ſo fern er im Kleinen getrieben wird. Daher der Roß-Grempel, Kleidergrempel, Käſegrempel, Korn-Grempel u. ſ. f. der Handel mit Pferden, Kleidern, Käſen, Getreide u. ſ. f. Ferner ein Grempe, Grempel oder Grempler, ein Krämer, Höke, Trödler, der Grempelmarkt, der Trödelmarkt, Gremperey, der Kram, Trödelhandel u. ſ. f.

Es gehört zu dem Worte Kram, kramen, Krämer u. ſ. f. wovon auch im Ital. crompare für comprare üblich iſt. Woraus alſo dasjenige verbeſſert werden muß, was bey Gerümpel (Th. XVII, S. 450) von dieſem oberdeutſchen Worte geſaget worden.

Gremſig, iſt nur im Oberdeutſchen üblich, für hartnäckig, zu ſehr auf etwas erpicht. In den tyroliſchen Bergwerken ſcheint es noch eine andere Bedeutung zu haben. Die Gänge ſind nach der verſchiedenen Beſchaffenheit des Gebirges theils brüchig, gremſig und ſchwülnig, theils ganz und derb. Sperg in der tyrol. Bergwerksgeſch. In Franken bedeutet Grembs oder Grems einen hölzernen Fenſterladen.

Gren, ſiehe Grän.

Grenade, ein Gericht, welches man auf gut Deutſch eine geſpickte Paſtete nennen könnte, und wegen ſeiner beſondern Delicateſſe zu großen Ausrichtungen, ja auf königlichen Tafeln gebraucht werden kann. Es wird ſolches folgender Geſtalt gemacht. Man nimmt 5 Pfund derbes Kalbfleiſch von den Keulen, ſchneidet ſolches ſcheibenweiſe ganz dünn, und klopfet es; hernach nimmt man Speck, und ſchneidet ihn ſo klein,

als

als wenn man Repphühner spicken wollte, und spicket damit die Scheibchen des Kalbfleisches fein sauber, so viel deren nöthig sind. Nach diesem schneidet man Speck fleckweise, je größer je besser. Ferner macht man eine Farße, nimmt wiederum derbes Kalbfleisch, schneidet es nebst 1 Pfund Nierenstollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Hierauf weichet man Semmel in Milch; wenn solche geweicht ist, drückt man sie wieder aus, und thut sie auch unter das Gehackte, salzt und würzt es mit Muskatenblüthen, thut es in einen Mörser, stößt es mit ungefähr zwey ganzen Eyern und vier Dottern klar ab, macht ein Ragout von Kalbsmilch und Ochsengaumen, nimmt eine Casserole, bestreicht sie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch hernach das gespickte Fleisch dazu hinein, und zwar so, daß es auf den Speck zu liegen kommt; nimmt hierauf von der Farße, und belegt damit das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht ganz eines Fingers dick; schlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinsel, und bestreicht mit einem Ey die Farße ganz glatt. Ferner thut man das Ragout darein, bestreicht hierauf ein Papier mit Butter, formirt einen Fleck von der Farße darauf, so groß, daß man das Ragout damit bedecken kann. Wenn es nun aufgestrichen ist, nimmt man das Papier mit der Farße, und deckt es darüber. Es wird aber nicht von selbst abfallen, sondern man muß eine eiserne Schaufel glühend machen, und solche über das Papier halten; alsdenn thut man das Papier hinweg, und macht die Farße zusammen, wie man eine Pastete zumacht; darnach legt man oben wieder von dem gespickten Fleische, bis es ganz zu wird; legt wieder geschnittene Speckscheibchen oben darüber, setzt es in einen Backofen, und läßt es also backen. Wenn es genug gebacken ist, richtet man es auf die Schüssel an, so, daß der untere Theil heraus kommt,

und

und thut allen Speck hinweg, so sieht es wie eine gespickte Pastete aus, und kann in- und auswendig gegessen werden. Bey dem Auftragen belegt man dieses Gericht mit Citronen.

Grenadier, siehe Th. XIX, S. 707.

Grenadier, siehe Granaten-Baum.

Grenadille, siehe rothes Ebenholz, und Passionsblume.

Grenadin, oder Grenadine, ein Gericht von gemästeten jungen Hühnern, Repphühnern, Tauben und anderm Geflügel, mit einem guten Godiveau.

Das Godiveau (s. Th. XIX, S. 255) muß mit Endotter und mit Semmelkrume, welche in eine gute Brühe oder in Sahne geweicht worden, vermischet werden. Alsdenn nimmt man eine Tortenpfanne, leget dünne Speckstreifen darauf, und schüttet das Godiveau über die Speckstreifen, welche in ein geklopftes Ey getunkt worden. Alsdenn wird von dem Godiveau eine Höhle nach der Größe des Tellers oder der Schüssel gemacht, so, daß der Rand 3 Finger hoch um dieselbe her und ein wenig steif sey, damit er halten könne. Sodenn nimmt man die rohen Hühner oder anderes Federvieh, schneidet sie mitten von einander, und klopfet sie wohl, thut sie in eine Casserole mit Speck, Petersilien, ein wenig Mehl, leget auch Trüffelscheiben, Champignons und Kälbermilch darzu. Wenn es fast gar, und nicht viel Brühe mehr daran ist, wird das Geflügel ordentlich in die Grenadine gelegt, und oben mit Semmelkrume bestreuet, damit sie sich im Ofen färben. Wenn es heraus genommen ist, läßt man es wohl ablaufen, nimmt den dünnen Speck um die Grenadine ab, und bringt es geschickt auf eine Schüssel oder Teller. Man kann auch ein Coulis von Champignons darzu thun, es warm anrichten, und bey dem Auftragen mit Citronen belegen.

Grenat, siehe Granat.

Grendel, (der) ein im gem. Leben Ober- und Nieder-Deutschlandes sehr bekanntes Wort, einen jeden Riegel, einen Pfahl oder Baum von mittlerer Stärke u. s. f. zu bezeichnen, wo dieses Wort bald Grendel, Grindel und Gründel, bald aber auch Grängel, Grengel und Gringel lautet. Am häufigsten ist es in der Bedeutung eines Riegels, im g. L. Ober- und Nie-

Nieder-Deutſchlandes üblich, daher das Zeitwort vergrendeln, verriegeln, welches ſchon bey dem Notker vorkommt. Ingleichen desjenigen Baumes an einem Pfluge, welcher die Stelle der Deichſel vertritt, und in Oberſachſen der Grengel, in der Lauſitz der Baumgrendel oder Baumgrindel, an andern Orten aber der Pflugbaum, der Pflugbalken genannt wird. Daher die Grendelkette, Grengel-Kette oder Grindelkette, diejenige Kette an dem Grendel eines Pfluges, vermittelſt welcher der Pflug tiefer oder ſeichter geſtellet wird; und Grendelwiede, eine Wiede, d. i. gedrehete und geflochtene Weide, deren man ſich in leichten Aeckern an ſtatt der Grendel-Kette bedienet. Siehe Pflug.

In der Schweitz wird ein Schlagbaum vor einem Thore ein Grendel genannt. Friſchlin nennt den Spanner an einer Armbruſt Gründel, womit auch das Franz. Cranequin überein kommt.

In dem Iſidor iſt Grindila, bey dem Willeram Grintel, bey dem Notker Gerindela, ein Riegel, in den monſeeliſchen Gloſſen Crintela, im Böhmiſchen Hridel, ein Wellbaum, im Angelſ. Grindle, ein Riegel, imgleichen ein Gitter, und jedes gitterartiges Werk, daher im Schwediſchen auch eine Glasthüre Grind genannt wird. Wachter leitet es von dem Griech. Κλεῖθρος, ein Riegel, Friſch von Rand, Ihre aber von dem alten greina, theilen, her. Siehe Gränze und Rain, von welchem Worte im Schwed. Gren, im Iſländ. Grein, und im Franz. Rain, einen Aſt bedeutet, weil er den Stamm des Baumes gleichſam theilet. Da indeſſen dieſes Wort auch häufig Grengel lautet, ſo ſteht es dahin, ob es nicht vielmehr von Ranke, dem noch an einigen Orten üblichen Ranne, der Stamm eines Baumes, dem Niederſ. Rick, oder gar von Riegel ſelbſt abſtammet, aus welchen Wörtern durch die ſo gewöhnliche Vorſetzung des Gaumenbuchſtaben gar leicht Grengel und Grendel gebildet werden können. Siehe Granne. Das in Oberſachſen übliche Grengel, ein kreisförmiges Back-Werk, gehört nicht hierher, ſondern zu Kringel, ſo wie Gründel, das Pflugeiſen, zu Grund gehört.

Grendel-Kette, } siehe im vorhergeh. Artikel.
Grendel Wiede, }

Grenetis, siehe Kräusel-Eisen.

Grengel, (der) 1. ein Riegel, Pflugbaum; siehe Grendel.

2. Eine Art eines kreisförmigen Backwerkes; siehe Kringel.

Grenier, siehe Korn-Boden.

Greniß, (das) ein nur im Bergbaue übliches Wort, den achten Theil eines Kuxes zu bezeichnen. Es scheint von Gran verderbt zu seyn.

Grenoir, siehe Körn-Sieb.

Grenouille, siehe Frosch.

Grenouillette, siehe Zahnen-Fuß.

Grensel, curassaischer Portulak, Sesuvium *Linn.* siehe unter Portulak.

Grensing, in einigen Gegenden ein Nahme des Gänserichs, Potentilla Anserina *Linn.* siehe Th. II, S. 238. In andern Gegenden ist das Brennkraut oder die Brennwurzel, Clematis recta *Linn.* unter diesem Nahmen bekannt; siehe Wald-Rebe.

In dem ersten Falle ist dieses Wort wohl aus Gänserich verderbt. In der zweyten scheint es durch eine gewöhnliche Verwechselung der Blase- und Gaumenlaute von brennen herzustammen.

Grenze, siehe Gränze.

Grès, siehe Sand-Stein.

Gresbacher Gesundbrunnen. Gresbach liegt eine Stunde von Tübingen, auf einer angenehmen Höhe. Das mineralische Wasser daselbst, ist seit 1753 bekannt, und von alkalinischer Art. Die im 21 St. der Stutg. physik. ökon. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, angeführten Beyspiele von glücklichen Curen, bestätigen die große Kraft dieses Wassers.

S. auch D. Zückerts systemat. Beschr. aller Gesundbr. und Bäder Deutschlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 147, f.

Greſiller, siehe Graupeln. Rieseln.

Gréſoir,

Gréſoir. 1. Die Boraxbüchſe der Goldſchmiede; ſ. Th. VI, S. 216. 2. Die Schneidebüchſe, worein die Diamantſchleifer das Diamantbord fallen laſſen; ſ. Th. IX, S. 198. 3. Das Fügeeiſen der Glaſer; ſ. Th. XV, S. 440.

Greſſerie, ſiehe Stein-Gut.

Greßling, ſiehe Gräßling.

Gret, (das) ein bey den nürnbergiſchen Zeugwebern übliches Wort, welches in weiterm Verſtande ſo viel als das auch bey ihnen übliche Wort Bild bedeutet; da denn in das Bild oder in das Gret wirken, alle künſtlichere Arbeit unter ſich begreift, wozu mehr als zwey Kämme und zwey Schämel erfordert werden, dergleichen alle genodelte, geköperte, und gezogene Arbeit iſt. In engerer Bedeutung wird nur von der gezogenen Arbeit geſagt, daß ſie ein Gret habe, oder in das Gret gewirket ſey.

Der Urſprung dieſes Wortes iſt ohne Zweifel in den franzöſiſchen Niederlanden oder in Frankreich zu ſuchen, aus welchen Ländern die erſten Zeugmacher dieſer Art nach Deutſchland gekommen ſind.

Grete, Diminut. Gretchen, im g. L. der verkürzte Nahme Margaretha; Fr. Margoton, verkürzungsweiſe Gogo.

— faule, im g. L. eine Benennung des kleinen Schierlings, Aethuſa Cynapium *L.* ſiehe Schierling.

Greten, ſiehe Grätſchen.

Greus, taube Erzerde; ſiehe Graus 1. Anm.

Grevinne, Plantago Coronopus *Linn.* ſiehe Krähen-Fuß.

Gribane, eine auf den Küſten der Normandie und Picardie ſehr gebräuchliche Barke, welche daſelbſt als ein Lichter gebraucht wird, die Waaren an das Land zu bringen, gewöhnlich 30 bis 60 Tonnen führt, übrigens mit einem großen Maſt, einem Fockmaſt ohne Stänge und einem Bugſpriet verſehen iſt. Die Se-

gelſtangen liegen ſchief. Der Boden dieſer Schiffe iſt flach, damit ſie näher an das Land kommen können.

Griblette, eine dünne und wohl geklopfte Schnitte von friſchem, oder gepökeltem Schweinfleiſch, oder von friſchem Kalb- oder Hammelfleiſch, von Geflügel ꝛc. die man, mit dünnen Schnitten Speck umwunden, auf dem Roſt braten läßt. Gemeiniglich werden die Griblettten in papiernen Käſtchen gar gemacht.

Gricklich, (*) geneigt alles leicht zu tadeln, ſo nur im g. L. üblich iſt. Ein gricklicher Menſch. Alte Leute ſind gern gricklich. Imgleichen, figürlich. Eine grickliche Sache, eine bedenkliche, kitzliche Sache. Es iſt ſehr grickelich mit ihm umzugehen.

Gridelin, ſiehe Th. XIX, S. 786.

Griebe, (**) [die] ein nur in den gemeinen Sprecharten übliches Wort, gröbliche überbleibende Stücke aller Art zu bezeichnen. Beſonders bezeichnet man mit dieſem Nahmen die häutigen und ſehnigen Stücke, welche von dem ausgelaſſenen Schmalze, Talge u. ſ. f. in der Pfanne übrig bleiben; Fr. Creton.

Die

(*) Im gem. Leben krickelich, im Oberdeutſchen grittelicht, grittelig, wo gritteln ohne Noth tadeln, und Gritteler ein ſolcher Tadler iſt. Im Niederſ. kriddelig, kriddeln, tadeln, zanken, ſich kriddeln, ſich ärgern, Kriddeler, ein Zänker, Tadler, Kriddelkop, eben ſo, kriddsk, zänkiſch, unruhig, tadelſüchtig. Man könnte leicht auf das Griech. χριτικος fallen, wenn es nicht wahrſcheinlich wäre, daß alle dieſe Wörter bloße Diminutiva von dem Niederſ. Kreer, Streit, Zank, Hader, und kriten, zanken, ſchreyen, kreiſchen, ſind. Siehe Kreiſchen, Schreyen und Krieg.

(**) Im Niederſ. Greve, im Hannöv. Grebe, im Weſtphäl. mit Vorſetzung des Ziſchlautes Sgreve, Sgrove, im Schwed. Grefwar, im Engl. Greaves. Im mittlern Lat. bedeutet Greua und im alten Franz. Greve, groben Sand, Gries, Fr. Gravier, Niederſ. Gräving. Ohne Zweifel mit Graupe aus einer gemeinſchaftlichen Quelle. Im mittlern Lat. heißen die Grieben, nach einer gewöhnlichen Verwechſelung des b und m, Cremium, im Griech. κρεμμυον, in Baiern Grämel und Krämel. Siehe auch Krume.

Die Grieben, oder zurückgebliebenen festen Theile, des ausgeschmolzenen Rinder- und Hammel-Talges, werden, wie an seinem Orte erinnern werde, zum Seifekochen gebraucht. Die vom Schweine- und Gänse-Fett, können zur Gesindespeisung angewendet werden; wiewohl man in armen Häusern sich auch wohl der Grieben vom Hammeltalg bedienet, um Vorkosten damit zu kochen und gut zu machen.

Griebs, (der) im gem. Leben Obersachsens und Ober-Deutschlandes das Kerngehäuse des Kernobstes, besonders der Aepfel und Birnen; wo dieses Wort bald Gröbs, bald Grübs, bald aber auch Krebs und Kriebs lautet.

Entweder auch von dem vorigen Griebe, weil es gleichsam als ein unnützer Ueberrest des eßbaren Apfelfleisches angesehen worden, oder auch von Grapen, Oberd. Gropen, so fern solches ehedem ein jedes hohles Behältniß bedeutet haben mag, wohin auch Grube gerechnet werden kann. Siehe auch Krebs, Harnisch.

In einigen oberdeutschen Gegenden heißt das Kerngehäuse, Ewitz oder Ebitz, am Niederrhein Bitske, an andern oberdeutschen Orten der Butzen, der Pöpel, das Kerngestell, im Dithmarsischen das Sprallhuus, in Hamburg Hunkunst, im Bremischen Kabuus (s. Kabuse), im Osnabrück. Karmus oder Kalmus, in der Mark Brandenburg das Schneckhaus oder Schnickhaus, im Lat. Arulla; wo in den meisten entweder der Begriff eines hohlen Behältnisses, oder eines harten hervorstehenden Dinges, eines Butzens, zum Grunde liegt. Das Oberd. Griebs oder Kröbs, ein Rülps, gehört nicht hierher, sondern ist eine Nachahmung des Schalles.

Griech-Säule, siehe Gries-Säule.

Griechisch Feuer, siehe Th. XIII, S. 17, f.

Griechisch Heu, siehe unter Heu.

Griechische Nüsse, werden von Einigen die Mandeln genannt; siehe Th. I, S. 733.

Griechische Säulenordnung, siehe unter Säule.

Griechisch Pech, siehe Colophonium.

Griechiſche Vergoldung, Dorure à la Grècque; ſiehe Th. XIX, S. 434.

Griegel-Hahn, Fämin. das **Griegelhuhn**, oder die **Griegelhenne**, Grygallus *Geſn.* Lagopus *Klein.* eine in der Schweitz übliche Benennung der wilden Hähne und Hühner, beſonders derjenigen, welche ſich auf den höchſten Bergen aufhalten, und vornehmlich in Glaris und den Graubünden gefangen werden; wegen ihres Geſchreyes, welches gry, gry, lautet. Der Hahn iſt beynahe ſo groß, wie eine Aente. Er hat einen etwas gebogenen Schnabel, und einen glatten Kopf mit einem rothen Ringe um den Augapfel; ſonſt iſt er aſchfarbig, mit ſchwarzen Flecken beſprengt. Der Hals, die Bruſt und der Bauch ſind röthlich, mit ſchwarz und weiß getüpfelten aſchfarbigen Federn an den Füßen. Die kleinere Art davon heißt daſelbſt der **Spielhahn**, und kommt mit dem **Birkhahne** überein.

Griel-Trappe, eine Art kleiner Trappen, Tarda nana *Klein.*; ſiehe unter **Trappe**.

In einigen oberdeutſchen Gegenden wird die **Gras-Mücke Griel** genannt.

Grielum Linn. ſiehe **Kranz-Blume**.

1. **Gries**, (*) [der] ein Wort, welches ſo wie **Graus** überhaupt einen jeden klein gemalmeten, aber doch nicht

(*) Gries, grober Sand, heißt bey dem Notker Grièze, in dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter Krieze, im Lat. Glarea, im Ital. Ghiaja, im Schwed. Grus, im Walliſ. Grut, im Angelſ. Greot. Von dem noch im Niederſ. grüſen, zermalmen, Fr. ecraſer, im Alban. gris, ich zerbreche, welches ein Frequentativum von dem alten greinan, theilen (ſ. Gränze) zu ſeyn ſcheint, wovon noch im Engl. grindan, mahlen, übrig iſt, und wovon auch das Oberdeutſche Grien, grober Sand, abſtammet. Siehe Grand, Graus und Grütze. In einigen Gegenden wird aus gleichen Urſachen auch die Kleye Griesch, Grüſch, Kreuſch genannt; im alt Franz. Grus, Gruis, im mittlern Lat. Gruellus. Ein anderes, allem Anſehen nach ſehr verſchiedenes Wort iſt dasjenige, welches im Oeſtreichiſchen vorkommt. Zu Wien befindet ſich nähmlich eine Ochſen- Gries- und jungen Viehes Aufſchlage-

nicht in Staub verwandelten harten Körper bedeutet, und vornehmlich in folgenden besondern Fällen üblich ist.

1. Grobkörniger Sand, welcher aus kleinen Steinchen besteht, und auch Kies, im Oberd. Graus, und Grien, im Niederſ. Grand, Gruus und Gråving, Fr. Gravier, ehedem Greve, im mittlern Lat. Greva, genannt wird. Auch der Stein im menſchlichen und thieriſchen Leibe, wenn er ſich in kleinen Körnern und Stücken in den Nieren, in den Harngängen, der Urin-Blaſe und der Harnröhre anſetzt, und eine Verſtopfung verurſachet, iſt unter dem Nahmen des Lenden-Grieſes, Nierengrieſes, Blaſengrieſes, oder auch nur des Grieſes ſchlechthin, bekannt; Fr. Gravelle. Auch nennt man Gries, oder Griesſand, den Sand, der ſich vom Urin auf dem Boden des Gefäßes ſetzt.

2. Ein grob gemahlnes Getreide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot iſt; Fr. Gruau, in einigen oberdeutſchen Gegenden Koch-Kern. Im Oberdeutſchen wird auch die Grütze Gries genannt.

Gemeiniglich wird der Gries aus Weitzen gemacht. Die feinſte und beſte Art des Grieſes, welche im Oeſtreichiſchen aus dem beſten Weitzen bereitet wird, iſt unter dem Nahmen Wiener Gries bekannt. Den Weitzengries erhält man in der Mühle, wenn der erſte Gang herab läuft, und ſolcher durch ein enges Sieb geſichtet, und von der Kleye getrennet wird. Auf gleiche Weiſe wird auch Gries aus Heidekorn (Buch-Weitzen) erlanget. Außer dem Grieſe von Weitzen und Heidekorn, hat man auch dergleichen aus Reis und aus Kartoffeln. Wenn der Gries wieder ge-

ſchlags-Einnahme, bey welcher unter andern auch ein ungariſcher Schweingries und ſechs Schweinbeſchauer angeſtellet ſind. In Griesdocke, Griesſäule und Grieswärtel hat dieſes Wort gleichfalls andere Bedeutungen.

mahlen und gebeutelt wird, bekommt man das Gries-Mehl; und zwar zieht man aus dem Grieſe nicht nur mehr, ſondern auch ſchöneres Mehl, als aus den Weitzenkörnern ſelbſt, weil der Gries weniger Kleyen oder Schale hat. Ja, der weiße Gries hat gar keine; es iſt der bloße Keim, der nur Fäſerchen und Häutchen hat, welche um die Mehlkörner gewickelt ſind. Das aus dem Grieſe gemahlene Mehl iſt das ſchönſte und beſte. Die Kuchenbäcker ziehen es dem allerfeinſten ordinären Mehl vor, und nehmen daher das Gries-Mehl am liebſten zu Kuchen, Milchbroden, und anderm Gebackenen.

In Frankreich unterſcheidet man dreyerley Arten Gries und Griesmehl. 1) Feiner oder weißer Gries, Gruau blanc, Gruau fin, iſt der erſte Gries, welcher aus dem zweyten Beutel kommt. Er iſt der um den Keim liegende weißeſte und feſteſte Theil des Körnchens. Das daraus gezogene Mehl, wird première farine de gruau, farine de bourgeois oder du blanc bourgeois, ordinär weißes Mehl, genannt. 2) Grauer Gries, Gruau gris, oder ſecond gruau, heißt derjenige Theil des Körnchens, welcher der Schale am nächſten liegt, und am trockenſten iſt. Er iſt daher ſchwer zu vermahlen; und weil er nebſt dem Keime in Mehl verwandelt wird, ſo macht der darunter befindliche Keim das Mehl von dieſem Grieſe grau. Dieſer Gries gibt das Mittelmehl, la ſeconde farine de gruau, oder Mehl vom zweyten Griesgang. 3) Schwarzer oder grober Gries, Gruau bis, oder gros gruau. Dieſe Art des Grieſes hält viel vom Keim des Körnchens, und von der zweyten Schale des Weitzens, die dem Zwiebelhäutchen gleich kommt, in ſich; daher auch das Mehl davon nicht ſo weiß iſt, aber mehr Geſchmack hat. Dieſes Mehl vom dritten Griesgange, dernière farine de gruau, heißt Schwarzmehl.

Bey dem Einkaufe des Grieſes muß man darauf ſehen, daß er nicht allzu mehlig, und noch etwas körnig ſey. Es läßt ſich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, weil er leicht wurmſtichig und bitter wird.

Man

Man bereitet von dem Gries sowohl angenehmen Brey, oder Gemüse, als auch Suppen, wie auch Kuchen.

Eine Griessuppe zu kochen, wäscht man den Gries in warmen Wasser, seihet es ab, und gießt süße Milch in den Kessel, worin der Gries, unter stetem Umrühren mit der Kelle, nebst Salz und etwas Butter, gar kochen muß. Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe; und man muß sie so mit der Milch zu treffen suchen, daß sie nicht zu dick werde. Bey dem Anrichten wird klein gestoßener Zimmet und Zucker übergestreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüssel auf der Oberfläche eine Haut gesetzt hat, damit Zimmet und Zucker sichtbar bleiben.

Griesbrey, kann entweder mit Fleischbrühe, oder mit Milch zugerichtet werden. Zum Griesbrey mit Fleischbrühe, röstet man Gries in einer Pfanne mit Schmalz, doch so, daß er schön weiß bleibe; alsdenn wird Fleischbrühe, oder auch ein wenig Wasser mit der Brühe daran gegossen, und man läßt ihn sieden; hernach gießt man es in einen Topf, thut Salz und ein wenig Backschmalz oder auch nur Butter darein, läßt es ferner sieden, und richtet alsdenn den Brey an. Griesbrey mit Milch zuzurichten, wird zu 3 Maß Milch ein halbes Maß Gries genommen, worauf man in einer Pfanne frisches Schmalz heiß macht, und den Gries darin röstet, aber nicht zu lange, damit er nicht bräunlich werde, sondern weiß bleibe; alsdenn gießt man die Milch nach und nach hinzu, rührt sie über dem Feuer langsam darunter, und läßt es kochen. Wenn der Brey bald fertig ist, wird das Feuer unter der Pfanne hervor gezogen, und man läßt es nur rings herum von weitem brennen, bis der Brey seine gehörige Dicke hat. Wenn er fertig ist, wird er obenher mit einem Stückchen Butter angetüpft.

Griesskuchen zu machen, findet man im Art. Aufgelaufener Gries-Koch, im II Th. S. 734, beschrieben.

2. Gries, nennt man auch eine gewisse Krankheit der Falken, welche von einer hitzigen Feuchtigkeit entsteht, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und dermaßen hart wird, daß sich weiße Steinchen, in der Größe einer Erbse, und in Gestalt von Kreide oder Kalk, in demselben erzeugen, wodurch der Falk derma-

ßen verstopfet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu- oder heraus geht, und daß er, wenn man ihm nicht bald zu Hülfe kommt, daran sterben muß. Diese Krankheit müssen die Falken gemeiniglich in den drey Wintermonathen ausstehen, insonderheit wenn sie nach der Mause nicht gehörig purgiert werden. Das beste Mittel dawider ist, Pillen von Manna, einer Erbse groß, dem Falken, ehe er gefüttert wird, eine Stunde zuvor einzugeben. Sodenn muß man auch das Weiße von einem Ey, mit fein gestoßenem Zuckercand wohl abschlagen, klein geschnittenes Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben. An statt des Eyes kann man auch Milch oder Baumöhl nehmen.

Gries-Asche, an einigen Orten calcinirter Weinstein, weil im Oberdeutschen auch jeder grobe Bodensatz, besonders der Bodensatz des Weines, Gries oder Grien genannt wird.

Gries-Bart, in einigen Gegenden ein Nahme des Aegopodium Podagraria *Linn.* welches wider den Lendengries und das Podagra gerühmet, und im Frühlinge als ein Gemüse gegessen wird. Siehe Th. II, S. 118.

Gries-Brey, siehe oben, S. 23.

Gries-Docke, Docken oder kleine Säulen zwischen den Griessäulen auf den Fachbäumen an den Mühlen und Wasserwehren, zwischen welchen sich die Schutzbreter befinden. Siehe Gries-Säule.

Gries-härig, oder stammhärig, wird von der Wolle gesagt, wenn solche auf dem Boden oder Felle hart und zum Theil filzig ist, und sich bey dem Verarbeiten nicht recht leget.

Gries-Holz. 1. Das Holz eines gewissen Baumes, welcher der unbewehrte Schüsserbaum mit doppelt gefiederten Blättern, davon die untern Blätter dreyfach eingeschnitten sind; ceylanische Moringa

mit

mit doppelt gefiederten Blättern, einer großen Blume und einer eckigen Frucht; Griesholzbaum; zeyloniſcher Oehlnußbaum, Guilandina Moringa, inermis, foliis ſubbipinnatis, foliolis inferioribus ternatis *Linn.* von einigen ältern Schriftſtellern auch nur Moringa, genannt wird. Dieſer Baum wächſt in Zeylon, Amerika und Aegypten zu einer anſehnlichen Höhe, zuweilen bis 30 Schuh. Seine Wurzel iſt knollig, dick und ſcharf, wie bey dem Meerrettig. Der Stamm hat eine glatte Rinde, welche an den jungen Zweigen grün, an den alten aber aſchgrau iſt. Seine Blätter ſind hellgrün, und auf der untern Fläche etwas beſtäubt. Seine Blumen ſtehen in lockern Büſcheln an den Seiten der Aeſte. Die Hülſen ſind ſcharf und lang, und haben dreyeckige Samen. Man hat in den Apotheken verſchiedene Arten des ſo genannten Griesholzes, L. Lignum nephriticum, Fr. Bois néphrétique. Das echte und wahre Griesholz, welches Einige auch das blaue Sandelholz nennen, und *aus Amerika*, inſonderheit Neuſpanien, in unſere Apotheken gebracht wird, ſoll, nach den neueſten Erfahrungen, von dem jetzt beſchriebenen Baume genommen werden. Dieſes Holz beſteht gemeiniglich aus dem blaßgelben äußerlichen Theile, oder dem Splint, und dem dunkelbraunen oder dunkelrothen Kerne. Das letztere iſt härter, feſter und ſchwerer, eines bitterlichen, etwas ſcharfen und ein wenig gewürzhaften Geſchmackes, und, wenn es geſpaltet oder ſtark gerieben wird, eines balſamiſchen Geruches. Da aber verſchiedene Arten Holz unter dem Nahmen Griesholz verkaufet werden, welche dem äußerlichen Anſehen nach einander ziemlich ähnlich ſind, muß man allemahl eine Probe anſtellen, um das wahre von dem falſchen zu unterſcheiden. Dieſe beſteht darin, daß das echte dem Waſſer eine blaue Farbe mittheilt; wobey zu beobachten iſt, daß man das Glas mit dem gefärbten Waſſer nicht

gegen das Licht halte, denn alsdenn würde das Wasser nicht blau, sondern goldgelb scheinen; wie denn auch durch verschiedene Wendungen des Glases, imgleichen durch den Zusatz saurer Sachen die Tinctur sich auf mancherley Weise verändert, und vielerley Farben anzunehmen pflegt, wenn man aber etwas Weinsteinöhl dazu gießt, so kann man ihm seine himmelblaue Farbe wieder geben. Die wirksamen Theilchen, welche sich aber kaum völlig auflösen lassen, sind vornehmlich harzige, mit wenig gummösen vermischt. Man kann daher mit Weingeist und Wasser eine Tinctur, auch ein Extract daraus bereiten, welche alle einen balsamischen, bittern und etwas zusammenziehenden Geschmack haben; daher man auch diesen eine gelinde reitzende, eröffnende und insonderheit harntreibende Wirkung beygelegt hat. Von dem Gebrauche des Holzes wider den Nieren- und Blasenstein, hat es den Nahmen Griesholz bekommen. Heut zu Tage wird dieses Holz selten gebraucht, und vielleicht ist der Gebrauch um deswillen seltener geworden, weil man selten das wahre Holz bekommen kann. Die Wurzel soll, wie gesagt, einen scharfen gewürzhaften Geruch, und viel ähnliches mit dem Ingber und Meerrettig haben, auch von den Einwohnern als das kräftigste Mittel wider Gift inn- und äußerlich gebrauchet werden. Die Stachelschweine sollen dieselbe vorzüglich gern fressen, und der Lapis del Porco soll, wie Einige behaupten, von dieser Wurzel vornehmlich die ehedem so hochgerühmten Kräfte erhalten. Die bitterlich schmeckenden Blätter werden von den Indianern statt Kohl gegessen, und die halb-reifen Früchte oder Schoten gleichfalls gekochet und gespeiset. Die dreyeckigen geflügelten Samen oder Nüsse haben die Größe einer Haselnuß, und außer einer sehr dünnen leicht zerspringenden äußern Rinde noch eine besondere, dicke, weiße und schwammige Haut; sind öhlig, scharf, bitter und

ziem-

ziemlich unangenehm, erregen auch, innerlich gebraucht, heftiges Erbrechen und übermäßigen Stuhlgang, geben aber doch durch die Presse ein süßes, linderndes, erweichendes, an sich geruchloses, dauerhaftes, und, da es alle Arten von Geruch an sich nimmt, zu mancherley Verfälschungen brauchbares Oehl.

2. An einigen Orten wird auch der Hartriegel oder die Rainweide, Liguſtrum vulgare *Linn.* Griesholz genannt, ohne Zweifel, weil dieſer Strauch gern auf dem Grieſe oder auf grobſandigen Hügeln wächſet. Siehe Rain-Weide.

Gries-Horſt, eine Horſt von Gries, d. i. eine aus Gries oder groben Sande beſtehende Inſel in einem Fluſſe. Siehe Horſt.

Gries-Huhn, eine allgemeine Benennung aller Sand- oder Strandläufer, oder Sandreiber, welche auch Waſſerſchnepfen genannt werden; L. Glareola, Fr. Glaréole; eine Art Vögel, welche den Schnepfen ähnlich ſind, und ſich auf dem Grieſe oder an den ſandigen Ufern der Flüſſe und Seen, und in ſumpfigen Gegenden aufhalten. Inſonderheit heißt bey Klein Glareola ein ganzes Geſchlecht ſolcher ſchnepfenähnlichen Vögel, deren Schnabel kegelförmig, eng, an der Spitze ſtumpf, an der obern Hälfte eckig, und weit kürzer als an den Schnepfen iſt; und deren Füße hoch, die Schenkel lang, und die Vorderzehen ſtärker, als an den Schnepfen, ſind.

Dieſer Vogel hat die Nahmen Grieshuhn und Sandläufer daher erhalten, weil er ſehr ſchnell laufen kann, und auf großen, in den Flüſſen liegenden Inſeln und Gries- oder Sand-Horſten auf dem bloßen Sande brütet. Er hat zwey bis drey Junge, und nähret ſich vom Waſſergewürme. Bald nach Jacobi zieht er weg, kommt aber auch zuerſt wieder; wie er denn durch ſeinen hellen Ruf, den er, ſowohl wenn er geſprenget wird, als auch bey ſeinem Zuge von ſich hören

ren läßt, seine Ankunft gleich zu vernehmen gibt. Im gem. Leben werden diese Vögel häufig mit zu den Schnepfen gerechnet, obgleich ihr Fleisch oft einen wilden Fischgeschmack hat.

Gries-Kleye, bey den Müllern, diejenige Kleye, welche von dem zweyten Grieſe fällt, wenn er noch einmahl durchgemahlen wird; Fr. Fleurage, Remontage.

Gries-Koch, ein aufgelaufener Koch, oder Art von Torten, welche aus ausgequollenem Grieſe, Eyern, Zucker und Butter verfertiget wird; siehe Th. II, S. 734.

Gries-Kolik, siehe unter Kolik.

Gries-Kraut, eine Benennung des Gänſerichs, Potentilla Anſerina *Linn.* siehe Th. II, S. 238; 2. der Berg- oder **Waldmeliſſe**, Melittis Melissophyllon *Linn.* siehe **Meliſſen-Blatt**.

Gries-Mehl. 1. Dasjenige Mehl, welches aus dem erſten Grieſe auf den Mühlen gezogen wird und das beſte Mehl gibt, zum Unterſchiede von dem Schrotmehle, Aftermehle, **Pollmehle** oder **Mittelmehle**; siehe oben, S. 22.

2. Grobkörniges oder grieſichtes Mehl, welches hart, und dem Gries oder groben Sande ähnlich iſt, Fr. Farine grualeuſe, wird im g. L. gleichfalls **Griesmehl** genannt.

Gries-Säule. 1. An den Waſſermühlen und Waſſer-Wehren, diejenigen großen, (nach der Größe des Werkes wohl 16 bis 20 Zoll ſtarken,) eichenen, gemeiniglich mit Laubwerk oder Wapen zierlich ausgeſchnitzten Säulen A, Fig. 1070, welche auf dem Fach-Baume B ſtehen, den Spannrahmen C tragen, auch die Schutzbreter D und kleinen Griesſäulen oder ſo genannten Griesdocken E zwiſchen ſich haben. Die Griesſäulen mit ihren Docken und Spannrahmen werden mit dem allgemeinen Ausdruck **Grieswerk** bezeichnet.

2. In

2. In der Landwirthschaft, dasjenige längliche Holz an einem Pfluge, welches unten durch das Pflug-Haupt, oben aber durch den Grendel geht, und diesen tragen hilft, und auch die Griechsäule, Grifssäule oder Pflugsäule, Fr. E'tançon de devant, Soupeau, genannt wird.

In beyden Fällen ist die Bedeutung des Wortes Gries noch dunkel.

Gries-Sieb, bey den Müllern, ein Sieb von Draht, den gespitzten Weitzen dadurch zu sieben, da denn was zurück bleibt, Gries genannt wird.

Gries-Stein, ein harter grüner Speckstein, von welchem man glaubte, daß er die Stein- und Griesschmerzen vertreiben sollte, wenn man ihn bey sich trüge; daher er auch Lendenstein, Nierenstein, Lapis nephriticus, genannt wird. Siehe Nieren-Stein.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch den Beinbruchstein, Osteocolla; siehe Knochen-Stein.

Gries-Suppe, siehe oben, S. 23.

Gries-Werk, siehe oben, S. 28.

Gries-Wurzel, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine Gattung Pflanzen mit ganz getrennten Geschlechtern und ohne Blumenkrone, deren männliche Blume einen vierblätterigen Kelch, ein radförmiges Honigbehältniß, und vier Staubfäden, welche unten zusammen gewachsen sind; die weibliche aber einen einblätterigen, zungenförmigen und rundlichen Kelch und drey Griffel hat, und eine einsamige Beere zurück läßt. Linné hat drey Arten:

1. Brasilianische Griswurzel, Pareira brava, Cissampelos Pareira, foliis peltatis cordatis emarginatis *Linn.* ist in den Apotheken gebräuchlich, und wächst in dem südlichen Amerika. Die Wurzel treibt Ranken, welche sich entweder um die Bäume schlingen, oder auf der Erde hinkriechen. Doch müssen vielleicht die ältern Stängel steifer seyn. Nach Brown's Beschreib-

schreibung windet sich der Stängel, nach Löfling aber ist solcher einfach, strauchartig und aufgerichtet. Die Blätter sind, wegen der Einfügung des langen Stieles, schildförmig, und der Gestalt nach herzförmig, eingekerbt und auf der untern Fläche haaricht. Die Blumen sitzen an der Spitze der Zweige. Männliche und weibliche befinden sich auf verschiedenen Stöcken. Man muß sie beständig in dem Lohglashause erhalten, und kann sie aus dem Samen ziehen, den man im Frühling auf ein Mistbeet säen, und die Pflanzen, wenn sie aufgegangen sind, wie andere ausländische Pflanzen behandeln muß. Der französische Staats-Rath Amelot hat im J. 1688 die Wurzel dieser Pflanze aus Portugal nach Frankreich gebracht, und von da ist solche weiter bekannt worden. Man findet davon zweyerley Sorten. Die eine ist etwann einen Daumen dick, locker, schwammicht, und fällt aus dem aschgrauen ins schwärzliche; diese scheint die junge Wurzel zu seyn; die andere, völlig ausgewachsene und alte ist wohl einen Arm dick, braun, gleichsam gewunden oder mit vorragenden Zirkellinien umgeben, inwendig dunkelgelb, hart, holzicht, jedoch auch faserig und gleichsam gewunden, ohne Geruch, und von einem vermischten bittern und süßlichen Geschmacke. Die Brasilianer und Portugiesen schätzen diese Wurzel hoch; sie rühmen dieselbe vorzüglich wider den Nieren- und Blasenstein, und empfehlen sie als ein urintreibendes, auch herz- und magenstärkendes, und allem Gifte, insonderheit dem Schlangenbisse widerstehendes Mittel. Die Bestandtheile dieser Wurzel sind theils schleimichte, theils harzichte. Der mit Wasser gemachte Aufguß ist hellroth und bitterlich. Durch den Weingeist erhält man eine dunkelrothe Tinctur, die einen vermischten, scharf bitterlichen und dabey süßlichen Geschmack hat; und nach diesen Bestandtheilen wird sich der beygelegte Ruhm merklich vermindern lassen.

ſen. Geoffroi, welcher dieſes Mittel ziemlich hochſchätzt, hat ihm ſchon die ſteinauflöſende Kraft abgeſprochen, jedoch behauptet, daß der verminderte Abgang des Urins nach dem Gebrauche der Wurzel bald und häufig, auch mit vielem Sande vermiſcht, erfolge, und dieſes deswegen, weil dadurch die zähen und ſchleimigen Säfte aufgelöſet, die Uringänge eröffnet, und dadurch der Erzeugung des Steines vorgebauet werde; wie denn auch Derſelbe ferner durch eigene Erfahrungen beſtätigen wollen, daß die Wurzel als Thee oder als ein abgekochter Trank getrunken, bey der Engbrüſtigkeit, die von einem verdickten Schleime herrührt, und bey der Gelbſucht, welche von einer dicken Galle verurſacht wird, vortreffliche Dienſte geleiſtet habe; und dennoch hat ihr Gebrauch in unſern Zeiten ſehr abgenommen, und wir können dieſelbe auch füglich entbehren. Hr. v. Linné wiederhohlt die ſteinzermalmende oder ſteinaustreibende Kraft; Boerhaave aber verdient mehr Beyfall, wenn er behauptet, daß ſolche wider den Stein ſelbſt und die Steinſchmerzen, die Gelbſucht, den Samenfluß und dergleichen Krankheiten keine Kraft beſitze. Alle Wirkungen, die man mit Gewißheit davon erwarten kann, beſtehen in einer gelinde eröffnenden, reinigenden und urintreibenden Kraft, und wird daher in langwierigen Krankheiten, welche von einer Schwäche der feſten Theile, und dadurch verurſachten Verdickung, Verſchleimung und Schärfe der Säfte entſtehen, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden. Dergleichen Mittel aber gibt es viele, welche wir ſelbſt beſitzen, und nicht erſt aus Amerika hohlen dürfen. Der Nachtſchatten, welcher den Nahmen Bitterſüß (Dulcamara) führt, iſt gewiß der Pareira braua weit vorzuziehen.

2. Amerikaniſche Grieswurzel, deren Blätter unzertheilt ſind, und ihren Stiel an der Grundlinie haben, Ciſſampelos Campeba, foliis baſi peltatis

tis integris *Linn.* iſt vielleicht, nach Linné Vermuthung, die männliche Pflanze der erſten Art. Die ganze Pflanze iſt mit einer weißen Wolle bedeckt.

3. Stechwindenartige Grieswurzel, mit herzförmigen, ſpitzigen und eckigen Blättern, Ciſſampelos ſmilacina, foliis cordatis acutis angulatis *Linn.* Canada iſt ihr Vaterland.

Grieſch, (der) die Kleye; ſiehe **Gries** Anm.

1. **Grieſeln**, iſt im g. L. üblich, und zwar ſowohl als ein Neutrum, in Geſtalt des Grieſes, d. i. kleiner Stücke zerfallen oder herunter fallen; als auch als ein Activum, in kleine Stücke zermalmen. Im Niederſ. und Oberd. grüſeln. Siehe **Graus**, **Gries**, **Grieſen** und **Rieſeln**.

2. **Grieſeln**, wird nur unperſönlich und im g. L. gebraucht, und iſt das Diminutivum von grauſen, einen leichten Schauer empfinden, entweder von einer geringen Kälte, oder auch von einem geringen Grade des Ekels, des Abſcheues, des Schreckens oder der Furcht; Fr. ſe gréſiller. Es grieſelt mich. Siehe **Grauſen**.

Grieſen, ſo nur bey den Müllern üblich iſt, den geſpitzten Weitzen zu Gries mahlen. Siehe **Gries** 2. und **Grieſeln**.

Griesgrammen, ſo das Hülfswort haben erfordert, aber im Hochdeutſchen längſt veraltet iſt, vor Grimm mit den Zähnen knirſchen, oder ſeinen Zorn und Unwillen durch murren oder Verzerrung der Geſichtszüge an den Tag legen.

In den alten Bibeln des 15ten Jahrh. ſteht Pſ. 2, 1. warum toben die Heiden, warumb grisgrameten die Heiden? Und Matth. 8, 12. da wird ſeyn Heulen und Zähn-Klappen, da wird ſeyn Heulen und Grisgrammen. Im Angelſ. griſtbitian. In gelinderer Bedeutung für murren, kommt griscramen bey dem **Notker** und andern mehrmahls vor. Dahin auch die bekannte Stelle aus der alten Soeſter Gerichtsform gehört: Der Richter ſoll ſitzen auf dem Richter-

terſtolz als ein grifsgrimmender löwe, und ſoll den rechteren fuefs ſchlahen über den linkern u. ſ. f.

Im Ober- und Niederdeutſchen bedeutet griesgrammen noch jetzt mürriſch, verdrießlich, grämlich ausſehen, wofür in Baiern auch griesgrauern üblich iſt. Eben daſelbſt ſagt man auch von einer großen Kälte, es griesgrammet, wenn ſie einen Schauer und Verzerrung der Geſichtszüge verurſachet.

Die letzte Hälfte dieſes Wortes gehört zu Grimm, welches urſprünglich eine Verzerrung der Geſichtszüge bedeutet, die erſte aber zu Graus, ſo fern es einen mit Schauer verbundenen hohen Grad des Unwillens, Schreckens, Abſcheues u. ſ. f. bezeichnet.

Grieſicht, dem Grieſe oder groben Sande ähnlich. Grieſichtes Mehl. S. auch oben, S. 28, Gries-Mehl.

Grieſig, voller Gries oder groben Sandes.

Griev, ſiehe Grivve.

Griff, (*) [der] von dem Zeitworte greifen.

1. Das Greifen, die Handlung des Greifens, Einen Griff in etwas thun. Mit einem einigen Griffe alles wegnehmen. Einen Griff zulaſſen. Ein Klauenhieb, Klauenriß, den ein Falk oder anderer Raubvogel mit ſeinen Klauen gibt, Fr. Griffade. Der Falk, der Habicht gibt dem Haſen einen Griff, wenn er ihn mit den Klauen gewaltſam angreift. Etwas am Griffe haben, d. i. am Gefühle, es gleich greifen oder mit der Hand fühlen können. Vollſtändig heißt dieſe figürliche Redensart im g. L. etwas am Griffe haben, wie der Bettler die Laus. Figürlich für Handgriff, d. i. die aus Uebung und Erfahrung erlernte Art und Weiſe eine Sache zu behandeln, welche Bedeutung aber im Hochdeutſchen ungewöhnlich iſt. Noch mehr, unerlaubte Handgriffe, Kunſtgriffe im nachtheiligen Verſtande. Allerhand Griffe brauchen, im g. L. Kniffe. Arge, liſtige, krumme Griffe.

2. So

(*) Im Niederſ. Greep, Greppe, im Engl. Gripe, im Kärn. Greeb. Siehe Greifen.

2. So viel als man mit einem Griffe oder mit allen Fingern einer Hand faſſen kann, eine Handvoll, L. Pugillus. Bey den Nadlern iſt ein Griff Nadelſchäfte, eine Zahl von 25 bis 40 Stücken, ſo viel nähmlich der Zuſpitzer auf einmahl in die Hand nimmt und zuſpitzt. Imgleichen, ſo viel Raum als man mit einem Griffe abmeſſen kann, wo dieſes Wort im Forſtweſen für Spanne gebraucht wird. Siehe Griffig.

3. Dasjenige, womit man greifet, in einigen einzelen Fällen. So werden von den Jägern die Klauen der Raubvögel Griffe genannt. An den Hufeiſen der Pferde iſt der Griff das vorn hervor ragende Stück, womit das Pferd gleichſam in die Erde eingreift, zum Unterſchiede der an beyden Seiten befindlichen Stollen.

4. Der Ort, wohin man greift. Vermuthlich nennen aus dieſer Urſache die Fleiſcher dasjenige Stück Fett oder Talg, welches inwendig zwiſchen den Hinterkeulen bey Rindern, Schweinen und anderm Schlachtvieh, zu ſitzen pflegt, den Griff. Noch mehr, derjenige Theil eines Werkzeuges, bey welchem man daſſelbe angreift, um es zu führen, der Handgriff, L. Anſa, Manubrium, Fr. Manche. Der Griff an einem Degen, das vornehmſte Stück des Gefäßes. Der Griff an einem Dreheiſen, an einer Ahle, an einer Violine u. ſ. f.

Griff=Säule, ſiehe **Gries=Säule**.

Griff=Triebel, bey den Schwertfegern; ſ. Th. IX, S. 56.

Griff=Winde, bey den Schwertfegern, eine kleine eiſerne Winde, die Degengriffe mit Drahte zu bewinden.

Griffade, ſiehe **Griff**.

Griffe, ſiehe **Klaue. Kralle.**

Griffel, (*) [der] ein Werkzeug, deſſen man ſich ehedem bedienete, auf die mit Wachs überzogenen Tafeln zu ſchreiben; L. Stilus, Fr. Stile. Imgleichen ein längliches Stückchen Schiefer auf Schiefertafeln zu ſchreiben; Niederſ. Rekenſticke, Leidenſtücke. Figürlich führt auch dieſen Nahmen ein ſpitziges Hölzchen, oder ein Draht, womit die Kinder in den Leſe-Schulen die Buchſtaben zeigen. Imgleichen in der Kräuterwiſſenſchaft der Neuern, der zwiſchen dem Fruchtknoten und der Narbe ſitzende mittlere Theil des Staubweges.

Griffel-Baum, Cercis *Linn.* ſ. Judas-Baum.

Griffel-Beere, Vaccinium Vitis Idea *Linn.* ſiehe Preiſel-Beere.

Griffig, ſo im Forſtweſen einiger Gegenden für greifig üblich iſt. Ein griffiger Baum, den man mit einem oder zwey Griffen umſpannen kann, und von andern ein ſpänniger Baum genannt wird. Siehe Griff 2.

Griffon, ſiehe Greif.

Grigel-Hahn, ſiehe Griegel-Hahn.

Grignon, ſiehe Oehl-Treſtern. Ranft.

Gril, ſiehe unter Lachs.

Grillade, ein auf dem Roſte gebratenes und zubereitetes Fleiſch, welches von andern übrig gebliebenen Braten, als: Truthühnern, Gänſen, Kapaunen, Kälbervierteln, imgleichen von Kälber- Schöps- oder Lamm- und Schweins-Füßen, Schinken ꝛc. gemacht wird.

Grillage, ſiehe Röſten.

Grille, ſiehe Gitter. Roſt.

1. Grille, L. Gryllus, Fr. Gril, Grillon (Griet, Grillet,

(*) Im Angelſ. Graef, im Griech. γραφιον. Es gehört nicht zu Griff, ſondern zu dem veralteten graben, ſchreiben, γραφειν, Engl. grave. Die Endung — el deutet hier, wie in andern Fällen, ein Werkzeug an. Im Tatian wird der Griffel ein Scriblachs, ein Schreibmeſſer, genannt.

let, Grillot, Grelet, Grillé, Grésillon, Cri-cri, Cricon, Crignon, Crinon, Criquet,) nennt man insgemein diejenigen Insecten mit halben Flügeldecken (Insecta hemiptera), welche einen solchen Laut von sich geben, der einigermaßen wie das Wort Grille klingt (*). Der Ritter von Linné aber nimmt diesen Nahmen in einer weitläuftigern Bedeutung, und versteht dadurch das ganze weitläuftige Geschlecht der Grashüpfer, dessen 61 Arten er unter folgende 5 Abtheilungen gebracht hat. 1) Acridæ, Spitzköpfe, d. i. Grashüpfer mit einem conischen Kopf, welcher länger als das Brust-Stück ist, und degenförmigen Fühlhörnern. 2) Bullæ, Hochnacken; Grashüpfer mit hohem Nacken, d. i. mit einem in der Mitte scharf erhabenen Brust-Stück, und fadenförmigen Fühlhörnern, welche kürzer als das Bruststück sind. 3) Achetæ, eigentliche Grillen, d. i. Grashüpfer mit zwo Schwanzbürsten. 4) Tettigoniæ, Säbelheuschrecken, d. i. Grashüpfer, deren Weibchen am Schwanze einen säbelförmigen Fortsatz führen, und deren Fühlhörner bürstenartig sind. 5) Locustæ, Heuschrecken, d. i. Grashüpfer mit einfachem Schwanze und fadenförmigen Fühlhörnern. In unsern Gegenden sind drey Arten von diesen Insecten bekannt, nähmlich die Feldgrillen, die Hausgrillen, und die Maulwurfsgrillen.

Die **Feldgrille, Ufergrille, Waldgrille, oder Weinbergsgrille**, Gryllus Acheta campestris, thorace rotundato, cauda biseta, stylo lineari, alis elytro brevioribus, corpore nigro *Linn.* Gryllus sylvestris; Fr. Grillon des champs, Grillon sauvage, (oder, wie sie der gemeine Mann nennt, petit cheval du bon Dieu,) welche man nicht nur auf den Aeckern, sondern auch auf

(*) Daß der Nahme dieses Thieres eigentlich dessen Gesang ausdrucke, erhellet auch aus dem noch im Nieders. gebräuchlichen Worte grölen, ungestüm schreyen. Siehe Grell.

auf den Wiesen, und in den Wäldern antrifft, hat einen dickern Körper, als die Hausgrille, von der sie sich auch durch die schwärzliche Farbe und die kürzern Unterflügel unterscheidet. Im Sommer schreyt sie beständig, und ihre vorzügliche Nahrung besteht in Gras und andern Kräutern; sie frißt aber auch Brod, Obst, Mehl und Zucker. Den Winter über verkriecht sie sich mit andern Insecten in die Erde, wo sie ihr Nest mit vieler Geschicklichkeit, ungefähr ½ Elle tief macht. Uebrigens kommt sie, in Ansehung der Lebensart und Fortpflanzung, mit der Hausgrille überein. Die Feldgrillen sind den Aeckern sehr schädlich, und werden daselbst nicht besser, als durch einfallenden Frost, getilget.

Eine afrikanische Art hat an dem Kopfe eine eyförmige, herunter hängende Haut, die einer Kappe ähnlich sieht; daher sie von Hrn. Müller die Kappen-Grille, von Linné aber Gryllus vmbraculatus, genannt wird.

Die Hausgrillen, Gryllus Acheta domesticus, thorace rotundato, alis caudatis elytro longioribus, pedibus simplicibus, corpore glauco *Linn.* Fr. Grillon domestique, werden eben deswegen, weil sie sich in den Wohnhäusern aufhalten, im gem. Leben auch **Heimen**, noch häufiger aber im Diminutivo **Heimchen** (*), von Heim, das Haus, im Niederf. **Hemken, Ehmken, Ehmen**, genannt. Sie dauern den Winter durch, und fallen mit ihrer Stimme sowohl, als andern Betragen, den Menschen beschwerlich. Sie halten sich, ihre zarten Leiber vor der Kälte zu bewahren, gern an den warmen Orten, in den Küchen

(*) Der Nahme Heimchen kommt eigentlich nur den Hausgrillen zu, wird aber auch von Einigen den Feldgrillen beygeleget. Man sagt sprichwortsweise von einem einfältigen Menschen: er ist so dumm wie eine Heime, il est sot, comme un grillon.

an den Feuerherden, in den Stuben bey den Oefen, in den Bäcker- und Branntweinbrennerhäusern in dem Mauerwerke der Back- und Destillieröfen, auf. Sie haben einen länglichen und geschmeidigen Körper, dessen Grundfarbe gelblich ist. Der Kopf und das Bruststück sind rund, und, so wie der Körper, braun gefleckt. Die Fühlhörner sind haarförmig, und eben so lang, als der Körper. Der Mund ist, wie bey den Heuschrecken, mit vier Freßspitzen versehen, von welchen die vordern länger, als die hintern, sind. Die Oberflügel sind kürzer, als die untern, welche sich in eine Spitze endigen. Die Hinterfüße dienen ihnen zum Springen, welches ihnen eben so leicht ist, als den Heuschrecken. An dem letzten Gelenke des Hinterleibes führen sie ein Par lange, etwas steife Schwanz-Spitzen, welche gegen das Ende zu etwas weiter von einander ab stehen, als nahe an dem Körper. Die Muthmaßung des Hrn. Rösel, daß diese Schwanz-Spitzen von den Grillen eben so, wie die Fühlhörner gebraucht werden, ist nicht unwahrscheinlich. Das Weibchen ist mit einem Legestachel versehen, welcher fast eben so lang, als der hintere Theil des Leibes, ist und eine braune Farbe hat. Vermittelst dieses Werk-Zeuges pflegt die Grille ihre Eyer, welche eine längliche Gestalt und gelblich-weiße Farbe haben, in die Erde, oder in den Schutt der Gebäude zu verbergen. Aus diesen Eyern kommen, nach 10 oder 12 Tagen, die jungen Grillen hervor, welche in 6 oder 8 Wochen, nachdem sie sich binnen dieser Zeit vier Mahl gehäutet haben, ihre völlige Größe erhalten, welche in unsern Gegenden ungefähr einen Zoll beträgt. In Amerika gibt es eine Art, die kaum halb so groß ist, und daher von Linné Gryllus minutus genannt wird. Nach der Verhäutung haben sie allemahl eine ganz weiße Farbe, die sich erst nach einer halben Stunde in das Gelbliche verwandelt. Die Nahrung dieser Thierchen besteht vor-

vorzüglich in feuchtem Getreide. Ihr Geſang, welcher nur von dem Männchen herrührt, und wodurch das Weibchen herbey gelocket wird, entſteht nicht durch den Mund, ſondern durch das Reiben der obern Flügel oder der ſo genannten Flügeldecken gegen das Bruſt-Stück, wie Röſel im 2 Th. ſeiner Inſectenbeluſtigungen durch eine ſorgfältig angeſtellte Erfahrung gezeigt hat.

Wegen ſeines ſchwirrenden Geſanges, heißt dieſes Inſect an einigen Orten Zirſe, Zirke, in Preußen Schirke, Schörke, in Norwegen Sirizer, in Oberdeutſchland Hermeling, Krekelin, in Holland Krekel, Engl. Cricket, welches mit dem Griech. κρέκειν, dem alten kreyen und heutigen ſchreyen überein kommt.

EMAN. KOENIG Obſ. de ſtridoris ſ. cantus gryllorum organo, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. IV. Obſ. 32.

JO. GE. HENR. KRAMER hiſtoria naturalis gryllorum Auſtriæ, ſt. im *Commerc. litt. Nor.* 1740, hebd. XXIX, n. 2. S. 226 — 230.

Die Geſchichte der Grille, entworfen von ihr ſelbſt, ſt. in (Löhens) Ehre Gottes aus der Betracht. des Himmels und der Erde, 3 Band, S. 113 — 134.

JO. DE MURALTO examen anatomicum grylli ſylveſtris, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. I. Obſ. 58, S. 142; und in *M. B. Valentini amphitheatr. zootom.* Frf. M. 1720, f. P. II, S. 186 — 188.

Memorie intorno le locuſte grillajole, (Aut. DOMIN. SALVI.) Padova 1754. gr. 8. 1 B.

JO. JAC. SCHEUCHZERI deſcriptio gryllorum thermalium Badenſium, ſt. im Anh. zum 2 B. der *Act. phyſ. med. Acad. N. C.* S. 61 — 63.

Dieſe Thierchen ſind nicht nur wegen ihres unangenehmen durchdringenden Geſanges und Schirpens, ſondern auch wegen des Schadens, den ſie, zumahl in Gewächshäuſern an den Pflänzchen und Keimen anrichten, ſehr läſtig; und da ſie in den Zimmern der Wohnhäuſer die Ritzen der Wände zu ihrem Aufenthalt erwählen, und ſich ſehr geſchwinde vermehren, ſo machen ſie bald ganze Wände hohl, daß ihnen daher ſchwerlich beyzukommen iſt, noch ſie durch Gewalt gänzlich vertrieben werden können. Auch ſind ſie dadurch beſchwerlich, daß ſie, beſonders des Abends bey

angezündetem Lichte, herum schwärmen, und unversehends in das Essen oder Trinken fallen.

Man hat es auf mancherley Art versucht, sie auszurotten, wenn man sie des Abends, da sie aus ihren Löchern kommen, getödtet; wenn man kochendes Wasser in ihre Gänge gegossen u. s. f. Da aber das erste allzu mühsam ist, und zu viel Zeit erfordert, das andere aber, wenn die Gänge krumm oder oberwärts gehen, nicht anschlagen kann: so hat man von diesen Mitteln keine völlige Hülfe zu erwarten.

Aldrovand erwähnt, im 2 B. de Insectis, c. 13, daß die Hündinnen, insonderheit wenn sie trächtig sind, sehr begierig nach diesem Ungeziefer wären, und solches nicht nur zerbissen, sondern auch niederschlucken. Wer sieht aber nicht, daß dieses Mittel, sich von solchen lästigen Hausgenossen zu befreyen, unzureichend sey? indem diese Thiere solches Ungeziefer, es möge nun aus Feindschaft oder zum Leckerbissen geschehen, in den Wänden unserer Wohnungen weder verfolgen noch auftreiben können.

Frisch schlägt, aus der bemerkten Unverträglichkeit der Feldgrillen unter einander, ein Mittel vor, die Hausgrillen durch jene zu verjagen. „Wenn man,“ schreibt er: „eine oder mehrere solcher Grillen in ein Gemach thut, wo man von den Hausgrillen Ungelegenheit hat, so verjagen die wilden die andern in wenig Tagen, und verlieren sich hernach auch.“ Gesetzt, daß dieses Mittel auch gegründet ist, so ist es doch im Winter, wenn uns die Hausgrillen am meisten beschwerlich fallen, wegen Mangel dieser ihrer angegebenen Feinde, nicht anzuwenden.

Da die Hausgrillen nicht nur Brodkrumen, und alles, was von menschlicher Speise abfällt, begierig zu sich nehmen, sondern auch insonderheit gern feuchte Speisen und Obst zu benaschen pflegen: so hat man ihnen reifes Obst zu Wege gelegt, und bemerkt, daß

sie

sie solches benaget, auch, wenn die Stücke nicht zu groß gewesen, in ihre Löcher geschleppet haben. Man hat daher Aepfel oder Birnen, die angefault waren, zu ihrer Ausrottung erwählt, oder, in deren Ermangelung, solche am Feuer oder im Ofen gebraten, genommen. Unter dieses weiche Obst hat man ein Drittel weißen Arsenik gemischet, oder auch nur die Ober-Fläche, wenn die Haut vorher von dem Obste abgesondert worden, damit bestreuet. Nachdem man dieses einige Abende nach einander, an den Ort, wo sie sich aufgehalten, in einem Winkel, oder auch in ihre Löcher, wenn solche so groß sind, hingeleget, haben sie sich gänzlich verloren, daß der mehreste Theil in ihren Gängen gestorben, viele aber auch vor den Löchern todt gelegen.

88 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1246.
Leipz. Samml. 13 Band, S. 925, fgg.

Nach dem 100 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1418, ist eins der besten Mittel wider die Hausgrillen, die Wände fleißig mit Kalk ausschmieren und oft überweißen zu lassen; so behalten sie keine Wohnung, und müssen sich von selbst davon machen, oder sterben.

In dem 86 St. derf. v. e. d. J. Col. 1220, wird folgendes Mittel empfohlen. Man nimmt Pottasche 1 Pfund, ungelöschten Kalk ½ Pf. thut dieses in einen eisernen Topf, schüttet 6 bis 8 Quart Wasser darauf, und läßt es etwann ½ Stunde gelinde kochen: alsdenn nimmt man es vom Feuer, und läßt es stehen, daß es klar werde. Wenn solches geschehen ist, wird das Klare abgegossen; das Dicke aber, so im Topfe geblieben, kann mit etwas frischem Wasser noch einmahl aufgekocht und wieder aufgekläret werden; hernach wird das Dicke weggegossen, und der Topf rein gemacht. Man nimmt alsdenn das Abgeklärte, thut es wieder in den eisernen Topf, und gestoßenen gemei-

nen Schwefel ½ Pfund dazu, läßt es 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zuletzt thut man braunen Dosten (Wohlgemuth, Herba origani vulg.) ¼ Pf. oder etwas mehr dazu, läßt es damit ein wenig aufkochen, und gießt es durch grobe Leinwand. Dieses kann an die Oerter, wo es nöthig ist, gegossen oder sonst auf eine bequeme Weise appliciret werden.

Wem der Geruch nicht zuwider ist, kann es auch mit folgendem Mittel versuchen. Man nehme Scheidewasser, und stinkend Hirschhornöhl, von jedem etwann 1 Loth, schütte es in einem Glase mit einem engen Mundloche wohl unter einander, und streiche es mit einer Feder in die Ritzen.

Ein anderes bewährtes Mittel ist, frische, auf einem Reibeisen geriebene oder klein geschabte Möhren mit weißem Arsenik und Weitzenmehl durch einander zu rühren und auf einem Scherben hinzusetzen.

Leipz Samml. 8 Band, S. 41.
32 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1772, S. 256.

In Liefland, wo die Heimen, gleich den Wanzen, zumahl in den hölzernen Häusern, sehr gemein sind, ward jemand, der sich daselbst aufgehalten, einer so beschwerlichen Gesellschaft in einer Nacht glücklich los. Man hieß ihn weich gekochte trockene Erbsen nehmen, darunter etwas Queckſilber rühren, und es des Abends in Scherben zu ihren Zellen setzen. Er fand wenigstens des Morgens, daß seine Gäste sich daran gemacht, und weidlich dabey geschmauset hatten. Ja, es währte nicht gar lange, so sah er mit Verwunderung, wie die Angst sie häufig aus ihren Höhlen, besonders am Ofen, hervor trieb. Sie krochen mit ihren heftig geschwollenen Leibern und matten Beinen noch eine Weile im Zimmer herum, kehrten auch zum Theil, wenn der Tod sie nicht übereilte, in ihre, gleichsam wider

Willen,

Willen, verlassene Wohnungen zurück, in denen vielleicht die mehresten crepierten. Genug, er fand hierauf von einer ihm bereits ganz unerträglich gewordenen Einquartierung weiter keine Beschwerde mehr.

An statt des Queckſilbers kann man auch so genanntes Silberglättwasser, welches bey den Töpfern zu bekommen ist, nehmen, und die gekochten trockenen Erbsen damit befeuchten. Oder, man stellt auch ein kleines flaches Gefäß voll solchen Wassers besonders hin. Wenn alles andere Wasser entfernt bleibt, suchen die Heimchen den Durst damit zu löschen, und befördern dadurch ihren Tod. Da aber der Gebrauch giftiger Mittel zur Tödtung der Thiere, gefährlich ist, weil man nicht weiß, wohin diese solchergestalt vergiftete Thiere noch vor ihrem Tode kommen, und andere Eßwaaren anstecken: so würde ich lieber rathen, die Schüssel mit Erbsen hin zu setzen, und über dieselbe einen Beutel, der vermittelst eines Reifes wie ein Trichter gemacht wäre, an eine Rolle zu hängen. Man gebe alsdenn ein wenig Achtung, wenn sich eine Menge Heimchen bey der Schüssel zum Fressen versammelt hat; und lasse den Beutel durch die über die Rolle gezogene, und etwas weit weg geleitete Schnur plötzlich über die Schüssel fallen: so hat man einen Haufen Heimchen auf einmahl, die man ohne Verzug tödten, und alsdenn den Beutel, zum fernern Fange, wiederum, wie zuvor aufhängen kann. Es läßt sich auf solche Weise auch Ort und Stand mit der Schüssel und dem Beutel verändern. Wer das Silberglättwasser, mit den Erbsen vermischt, ohne Besorgniß gebrauchen kann, der hat davon freylich geschwindern Nutzen.

40 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 329.

In Küchen oder Mauerwerk nimmt man auch brennenden Schwefel, und läßt den Dampf davon in die Löcher ziehen, worauf das Ungeziefer entweder erstickt, oder hervor kommt und getödtet werden kann.

Ein

Ein anderes sicheres Mittel, zu Vertreibung der Hausgrillen, ist das Heitzen eines davon belästigten Zimmers mit dem Holze eines alten abgestorbenen Hohlunderbaumes.

43 St. der Hannov nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 679.
68 St. der Berlin. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1756.
Stutg. phys. ökon. Wochenschr. v. J. 1757, Col 465.
61 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Wenn man auf stark glühende Kohlen frische Zweige und Blätter von dem gemeinen Hohlunder wirft, und damit in der Nähe, wo diese Thiere sich aufhalten, einen starken Dampf macht, so werden sie von diesem Geruche betäubet, kriechen aus den Ritzen hervor, und lassen sich mit den Fingern fangen, oder sterben von selbst.

46 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 735.
Berlin. Sammlungen, 6 Band, S. 140.

Oder, man nimmt von einem Töpfer für einige Pfennige Ofenschwärze, vermischt solche mit etwas in der Hand zerriebenen Brod, oder einer Hand voll dick gekochter Erbsen, und stellt es Abends an den Ort, wo sich diese Thiere aufhalten. Sie werden häufig davon fressen und umkommen.

33 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Noch ein Mittel zu Vertreibung der Grillen ist, daß man ein Gebund Erbsstroh nimmt, und es im Winter in die Stube legt. In dieses Stroh kriechen die Grillen; und alsdenn schaffet man das Bund geschwinde heraus in den Schnee oder in die Kälte, wovon sie gar bald erfrieren.

Wer auf eine oder die andere von den jetzt erwähnten Arten die Hausgrillen, zumahl wo sie sich eingenistelt haben, vertreiben will, der muß es durchaus an keiner Aufmerksamkeit ermangeln lassen. Er muß zuvörderst bemüht seyn, sie durch das angeführte Mittel der weich gekochten trockenen Erbsen bey Haufen zu tödten, alsdenn aber, wenn sie abnehmen, nicht eher ruhen, bis er sie sämmtlich getilget hat; auch sogleich

die

die ersten, die sich nachher irgend wieder spühren lassen, umzubringen suchen.

Es haben zwar noch hin und wieder die Hausgrillen, wie mehreres unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesange, wie manche an dem Geschrey der Frösche, ergetzen; theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben, daß allemahl jemand in dem Hause, und am ersten derjenige, welcher sie vertriebe, stürbe, oder aus vergeblicher Beysorge, als ob ihrer alsdenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen, sich ein Bedenken, wo nicht gar ein Gewissen machen. Allein, die Erfahrung lehrt das Gegentheil.

Nach Twiß Bericht, in seinen Reisen durch Portugal und Spanien, in den Jahren 1772 und 1773, bewahrt man fast in ganz Spanien Grillen in kleinen Drahtbauern, die man vor die Fenster hängt, und füttert sie mit Salat.

Den Nutzen, welchen man den Grillen in der Arzeney beylegt, daß z. E. der davon ausgepreßte Saft die Blödigkeit des Gesichts benehme; daß sie, wenn man sie sammt der Erde zerstößt und auflegt, in Ohrengeschwüren gut seyn; daß, wenn man sie an den Hals und die Mandeln reibet oder aufbindet, davon die Heiserkeit und Rauhigkeit des Halses vergehe; daß wider den Rothlauf nichts besser sey, als wenn man eine Grille mit den Händen zerquetscht, und da, wo man den Rothlauf hat, überschlägt; daß die Grillen mit den spanischen Fliegen gleiche Kraft besitzen, und, wenn sie zu Asche gebrannt, oder sonst zu Pulver gestoßen und eingenommen werden, solches den Urin befördere, wie auch, im Wasser zerlassen, den Stein treibe, und wider die rothe Ruhr diene, u. d. gl. m. lasse ich an seinen Ort gestellet seyn.

Von

Von den Erd- oder Maulwurfsgrillen, Gryllotalpa, welche ihren Nahmen von der Gestalt der Vorderfüße erhalten haben, die, wie bey den Maulwürfen, breitschaufelicht und mit Nägeln besetzt sind, werde im Art. Reitwurm handeln.

Grille, (Erd-) siehe Reitwurm.
— (Feld-) siehe oben, S. 36.
— (Haus-) siehe oben. S. 37.
— (Hirn-) siehe in H.
— (Kappen-) siehe oben, S. 37.
— (Maulwurfs-) siehe Reitwurm.

Den Nahmen Grille führt auch eine Art Wolle, die aus Spanien kommt, und eine Gattung von der so genannten Prime oder Mutterwolle ist, die man sehr hoch schätzet. Man achtet sie der Carthäuser- und so gar auch der Jesuiter-Wolle gleich, welche die feinste ist, die man aus Castilien und Arragonien bekommt.

2. Grille (*), eine mühsame mit Nachdenken verbundene Beschäftigung des Gemüthes, in verschiedenen Fällen.

1. Ein

(*) Im Dän. Grille, im Schwed. Griller. Martinius und nach ihm Wachter leiten dieses Wort von den Grillis, d. i. seltsamen Vorstellungen der römischen Künstler her, deren Plinius gedenkt, und B. 35. C. 10. von einem Mahler Antiphilus sagt: Idem iocoso nomine Gryllum ridiculi habitus pinxit; vnde hoc genus picturae grilli vocantur. Siehe Grillenwerk. Ihre hat den Ursprung dieses Wortes glücklicher entdeckt, welches ihm desto leichter war, da seine Muttersprache noch das Zeitwort graela hat, welches graben bedeutet, so wie grafla das Diminutivum von grafwa, graben, ist, und mit unserm Deutschen grübeln übereinkommt. Eine Grille bedeutet also eigentlich eine Grübeley, und diese Abstammung läßt sich aus den Mundarten gar schön bestätigen. Im Nieders. heißen seltsame Einfälle, Grillen, Grappen, Grapjes, gleichfalls von graben; imgleichen Grimpen, welches eigentlich ein Nahme der Gründlinge ist, und ohne Zweifel einen ähnlichen Ursprung hat. Des Plinius Meinung entscheidet hier nichts, weil es schon bekannt ist, wie schlechte Etymologen die Römer bey ihrer Unkunde der nordischen Sprachen waren. Das Lat. Grillus scheint vielmehr mit dem

1. Ein jeder seltsamer Einfall. Er hat die Grille, daß er sein Urtheil niemahls ändern will. Das sind Grillen, seltsame Einfälle.

2. In engerer Bedeutung, künstliche mühsame Gedanken und Vorstellungen ohne Nutzen. Grillen fangen, solchen Gedanken nachhängen; zu welcher R. A. die Zweydeutigkeit des Wortes Grille Anlaß gegeben, weil das unter diesem Nahmen bekannte Insect schwer zu fangen, und zu nichts zu gebrauchen ist. Daher der Grillenfang, der Zustand des Gemüthes, da man den Grillen, d. i. unnützen mühsamen Gedanken, verdrießlichen Vorstellungen und trübsinnigen Sorgen nachhängt; der Grillenfänger, eine Person, welche Grillen fängt; die Grillenfängerey, 1. der Zustand des Gemüthes, da man Grillen fängt; 2. Grillen selbst. Das ist eine Grillenfängerey, ein zwar künstlicher aber doch unnützer Gedanke. Grillenfängereyen im Kopfe haben.

3. In noch engerer Bedeutung sagt man, doch nur im Plural, im gem. Leben und der vertraulichen Sprechart von jemanden, er habe Grillen, oder er mache Grillen, wenn er tiefsinnigen verdrießlichen Gedanken nachhängt, wenn er mürrisch, verdrießlich, eigensinnig ist, und diesen Zustand seines Gemüthes äußerlich merken läßt, da man denn einen solchen Menschen selbst auch wohl eine Grille zu nennen pflegt.

4. Im engsten Verstande, doch gleichfalls nur im Plural und im g. L. sind Grillen, Sorgen, besonders so fern sie sich durch das äußere Betragen verrathen.

dem deutschen Grille aus einer und eben derselben ältern Quelle herzufließen. Es erhellet daraus zugleich, daß die Nebenbegriffe des Seltsamen und des Unnützen, dem Worte nicht wesentlich ankleben. Indessen irret Ihre, wenn er das Schwed. graela, verwirrt schreyen oder reden, als eine Figur von graela, grübeln, ansieht. Das erstere gehört zu dem Nieders. grölen, und ist eine Nachahmung des Lautes.

then. Grillen haben. Einem die Grillen vertreiben.

Grillen-Fänger,
Grillen-Fängerey,
Grillen-Fang,
} s. im vorhergeh. Artikel.

Grillen-Werk, ein niedrig erhabenes Bildwerk, so aus mancherley nach der Phantasie geschlungenen Zügen besteht, und die Natur nicht nachahmet. Siehe Grille 2. Anm. und Grotesk.

Grillet, siehe unter Narzisse.

Grillig, Grillen habend, zu Grillen geneigt, grillenhaft, besonders in der ersten und dritten Bedeutung des Hauptwortes; im g. L. auch grillisch.

Grillon, siehe Grille.

Grillon-Taupe, siehe Reitwurm.

Grimasse, (*) [die] Fr. Grimace, eine verstellte Geberde, besonders eine seltsame Verziehung des Gesichts, eine wunderliche Gesichtsgeberdung. Es kann solches aus einer übeln Gewohnheit, oder aus Verdruß, aus einem Zwang, den man sich anthut, aus Affectation, aus Spötterey u. s. f. geschehen.

Im Französischen nennt man auch Grimace ein zur Toilette des Frauenzimmers gehöriges Kästchen, dessen oberer Theil ein Nadelküssen ist.

Grimelin, eine kleine Silbermünze von einem sehr geringen Gehalte, zu Tripoli in der Barbarey. Er gilt ungefähr 6 französische Sols, oder nach unserm Gelde 2 Groschen.

Grimm,

(*) Nieders. gleichfalls Grimasse. Ob wir dieses Wort gleich zunächst wieder aus dem Franz. Grimace erborget haben, so ist es doch ein gutes altes deutsches Wort, welches uns zugleich die eigentliche Bedeutung der Wörter Gram und Grimm lehret. Kaisersberg braucht Gramatzen und Kramatzen für Gaukelpossen, und in den monseeischen Glossen ist grammaz, grimmig, mit Verstellung der Geberde zornig. Im Schwed. und Angels. ist Grima, eine Larve, weil sie das Gesicht verstellet.

Grimm, (*) [der] eigentlich derjenige hohe Grad des Zornes, der sich durch ungewöhnliche Geberden, durch eine widrige Verstellung der Gesichtszüge, besonders durch Zusammenbeißung der Zähne, offenbaret. In Grimm gerathen. Etwas im Grimme thun. Seinen Grimm an jemanden auslassen.

In weiterer Bedeutung wurde es ehedem sehr häufig für einen jeden hohen Grad des Zornes und Unwillens, ja für Zorn und Unwille überhaupt gebraucht; daher es in der deutschen Bibel auch so oft von Gott vorkommt. Allein um des widrigen Nebenbegriffes willen, hat man es in dieser weitern Bedeutung billig veralten lassen.

Grimm-Darm, der weiteste unter den dicken Därmen, in welchem die zum Auswurfe bestimmten Ueberbleibsel der Speisen sich eine Zeit lang aufhalten, ehe sie in den Mastdarm gerathen; Colon. Vermuthlich, weil man ihn für den Sitz des Bauchgrimmens und der Kolik hält. Siehe Grimmen.

Grimm-Kraut, Senecio *Linn.* s. Kreutz-Kraut.

Grimmen. 1. Grimmig seyn, in einen wüthenden Zorn gerathen; eine im Hochdeutschen veraltete Bedeutung, wovon noch das zusammen gesetzte ergrimmen üblich ist.

2. Einen hohen, mit Verzerrung der Gesichtszüge verbundenen Grad des Schmerzens verursachen, in welcher Bedeutung es im g. L. und zwar unpersönlich und nur von den Schmerzen im Unterleibe, und besonders

(*) Bey dem Notker und Willeram ist Crimmi und Grimme, Grausamkeit, Gremezi, der Zorn, Grimheit, Tyranney, crimman, grimmig machen, bey dem Opitz vergrammen, erzürnen, im Isidor Grimmi, Hartnäckigkeit. Daß die Verstellung der Gesichtszüge in diesem Worte der herrschende Begriff ist, erhellet aus dem vorigen Grimasse, aus Gram, Griesgrammen und den verwandten Sprachen. Im Schwed. ist grymm, gräulich, Grauen erweckend, im Engl. grimm, scheuslich, grim, verdrießlich, im Ital. grimo, mürrisch, im Spanischen Grima, ein Schauer der Haut, und im Griech. χρυμος, die Kälte. Siehe auch Greinen.

ders in dem Grimmdarme, gebraucht wird. Es wird dich im Bauche grimmen, Offenb. 10, 9. 10. Der Infinitiv auch als ein Hauptwort. Das Grimmen im Leibe haben oder bekommen. Siehe Kolik.

Von vielen wird es unrichtig krimmen geschrieben und gesprochen.

Grimmig, (*) Grimm, d. i. einen mit Verzerrung des Gesichtes verbundenen Grad des Zornes habend, und darin gegründet. Grimmig aussehen. Ein grimmiges Thier, ein raubgieriges, blutgieriges Thier. Ein grimmiges Gesicht machen. Grimmig werden. Für zornig überhaupt ist es im Hochdeutschen eben so sehr veraltet, als das Hauptwort Grimm. Im gemeinen Leben braucht man es noch zuweilen für heftig, fürchterlich, so wie grausam. Eine grimmige Kälte.

Grimpereau, siehe Grau-Specht.

Grind (**). 1. Die harte Rinde, welche nach einem Geschwüre zurück bleibt, oder einen Ausschlag begleitet, die Rinde, Kruste, in Niedersachsen die Rufe, der Schorf. 2. Eine jede Art des Ausschlages, bey welchem sich eine solche Art des Grindes oder der Rinde findet. In diesem Verstande wird die Räude oder Krätze

(*) In dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter grimmeg, im Nieders. grimstig und gramstig, im Oberdeutschen nur grimm. Das Hauptwort die Grimmigkeit ist im Hochdeutschen ungewöhnlich. Ingrimmisch wird in Oberdeutschen für cholerisch gebraucht.

(**) Entweder von Rinde mit vorgesetztem Gaumenbuchstaben oder auch von Grand, Greindt, so fern es im Oberdeutschen theils Hefen, Unreinigkeit überhaupt, theils im Nieders. grobkörnigen Sand bedeutet, weil bey einigen Arten des Kopf-Grindes Körner unter und über der Haut sichtbar sind. In Ital. heißt der Grind Cranio, von dem Lat. Cranium. In Schwed. und Isländ. ist Horund die Haut, welchem sich das Lat. Corium nähert. Einige Jäger pflegen auch das kleine Mos auf dem Boden und an den Bäumen Grind zu nennen. Uebrigens pfleget man dieses Wort und dessen sämmtliche Zusammensetzungen in der edeln und anständigen Schreibart gern zu vermeiden, und dafür, wo es thunlich ist, lieber das allgemeinere Ausschlag zu gebrauchen.

Krätze an Menschen, Thieren und Gewächsen zuweilen der Grind genannt, wie in der deutschen Bibel mehrmahls geschieht. Die Flechte oder das Geflecht (s. Th. XIV, S. 62, fgg.) führt bey Einigen den Nahmen des trocknen Grindes. Am häufigsten ist dieses Wort von demjenigen Ausschlage des Kopfes, welcher von einer zähen, salzigen und scharfen Feuchtigkeit herrührt, und sich am häufigsten bey Kindern einfindet, wovon im gegenwärtigen Artikel handeln werde. Daher der Grindkopf, ein mit dem Grinde behafteter Kopf; imgl. eine mit dieser Krankheit behaftete Person. In den niedrigen Sprecharten heißt Grind, figürlich, der Kopf, der eigentliche Sitz der letztern Art des Grindes; einem über den Grind fahren, den Grind lausen, Fr. donner sur la tête à quelcun. Einige Jäger pflegen auch den Kopf des Hirsches den Grind zu nennen.

Zu den grindigen Ausschlägen, denen insonderheit Kinder unterworfen sind, gehören: der Ansprung, der böse Kopf, und der böse oder Erb-Grind, welche nur in gewissen Graden von einander unterschieden sind, und von denen die beyden letztern eigentlich den Kopf, so weit er haarig ist, betreffen.

Der Ansprung, Crusta lactea, oder Lactumina, hat am gewöhnlichsten seinen Sitz im Gesichte, kann sich aber auch am ganzen Leibe in Gestalt einer rothen Krätze einfinden; insonderheit sieht man ihn bey Kindern an den Füßen. Dergleichen Zufall am Kopfe nennt man einen bösen Kopf, Grind- oder Fluß-Kopf, Achores. Beydes sind kleine brennende Geschwüre oder Blätterchen, welche anfänglich einzeln ausschlagen, nach und nach aber zusammen fließen, und einen Grind ausmachen. Eine Art davon wo unter dem Grinde kleine Löcher erscheinen, wird Roos oder Waben, L. Favus genannt, weil es unter dem Grinde so löcherig aussieht, wie ein Roos oder Wachs-

und Honigſcheibe eines Bienenſtockes; wiewohl auch Einige die Benennung von dem Honig ſelbſt ableiten, weil die Materie gemeiniglich dem Honig an Conſiſtenz gleich iſt. Dieſe Zufälle beſtehen in einem Auswurfe einer mehr oder weniger wäſſerigen oder zähen und ſcharfen Feuchtigkeit, die ſich endlich in Eiter verwandelt, und zu Grind wird, oder in Schuppen abfällt. Zum öftern findet ſich dergleichen bey dem Zahntriebe ein, wie denn auch die mehreſten Flüſſe, welche ſich in die Augen, hinter die Ohren, an Mund und Naſe oder andere Orte des Kopfes ſetzen, dadurch unterhalten werden. Zuweilen hat auch ein böſer Kopf bey ganz kleinen Kindern einen Auswurf einer eiterigen Materie, welche ſich von dem Preſſen oder Verſchieben des Kopfes unter der Hirnſchale geſammelt hat, zur Urſache, daher ſolche Kinder 3 bis 4 Wochen nach der Geburt einen dicken Grund auf dem Blättchen (Fontanell), wo der Kopf noch offen ſteht, bekommen; ja zuweilen muß man dieſen Ort gar mit einer Lanzette öffnen, um die eiterige Materie heraus zu laſſen.

Es iſt zwar nicht zu läugnen, daß nicht eine mit ſcharfer Feuchtigkeit angefüllte Milch der Mutter oder Amme, und bey etwas erwachſenen Kindern eine unordentliche Diät, der Genuß unverdaulicher Speiſen ꝛc. vieles, wo nicht zuweilen das meiſte mit beytrage; es kann aber auch die Materie dazu vom Anfange in dem Geblüte ſtecken, im Mutterleibe geſammelt und wohl gar erblich ſeyn.

Der Anſprung pflegt zum öftern das Geſicht bey kleinen Kindern dermaßen mit Grind zu belegen, daß man keine Haut davor erkennen kann; welches denn viele Aeltern in Furcht ſetzt, daß das Geſicht davon mit Narben verſtellet werden möchte. Allein, die Erfahrung bezeuget, daß nicht das geringſte Merkmahl davon zurück bleibt. Bey dieſer Gewißheit kann man die bekümmerten Aeltern zur Geduld ermahnen, und

ihnen

ihnen dagegen die Gefahr vorstellen, welche sie den Kindern durch unzeitiges Curiren zuziehen können. Denn wenn solcher Grind ausgetrocknet oder zurück getrieben wird, so folgen unausbleiblich verschiedene Krankheiten, als: krampfige Zufälle, Fieber, Stick-Flüsse u. d. gl. darauf, welche zum öftern tödtlich ablaufen.

Es ist zwar gewiß, daß bey allen Ausschlägen der Haut, bey Kindern, eine ungleiche Vermischung der Säfte und eine Schärfe vermuthet werden kann; weil aber die Schärfe bey dem Ansprung mit vielen Schleim umwickelt ist, und nicht leicht unter sich frißt, so wird dergleichen mäßiger Ausschlag mehr für gesund, als ungesund, gehalten; jedoch will derselbe auch nicht verabsäumet oder nachläßig tractirt seyn. Insonderheit müssen solche Kinder vor kalter Luft wohl in Acht genommen werden, vornehmlich der Kopf, weil die daran verhinderte Ausdünstung diesen Ausschlag leicht zurück treibt. Nun folgt zwar, wenn die Jahre des Zahntriebes vorbey sind, und der Ansprung ungestöhrt heilet, gemeiniglich eine dauerhafte Gesundheit; dem ungeachtet aber können auch solche Ausschläge, zumahl wenn andere Flüsse damit verknüpft sind, ihre Folgen bis in das späte Alter haben.

Die Präservation dieser Ausschläge muß schon bey einem Kinde in Mutterleibe ihren Anfang nehmen, und die Schwangern müssen dahin bedacht seyn, daß sie nicht durch unordentliche Diät, saure und scharf gesalzene oder gewürzte Speisen und hitzige Getränke, ihrer Leibesfrucht einen Vorrath von bösen Feuchtigkeiten sammeln. Wenn die Kinder zur Welt gekommen sind, muß man sich bemühen, die ihnen etwann in der Geburt am Haupte zugefügten Beschädigungen bey Zeiten zu zertheilen, den Unrath aus den Gedärmen abzuführen, alsdenn durch fleißiges Baden sowohl in den ersten Tagen, als auch nachher, die Aus-

dünstung in guter Ordnung zu erhalten; man muß nicht durch allzu warme Federbetten oder heiße Stuben Anlaß geben, daß die Ausdünstung zu stark geschehe, und die Kinder hernach nicht die geringste kühle Luft vertragen lernen. Man empfiehlt zwar, für stillende Mütter und Ammen, solche Mittel, welche die Ausdünstung oder gar den Schweiß befördern sollen; weil aber dergleichen Mittel das Geblüt zu stark erregen, und zu solchem Ausschlag, welcher sonst nicht erfolgt wäre, Gelegenheit geben: so warne ich vor dergleichen Ammen-Curen; es sey denn, daß man dieselben, wenn es nöthig ist, durch sichere Laxiermittel reinige. Zu frühzeitiges Schwitzen der Wöchnerinnen aber kann öfters allein eine Ursache solcher Ausschläge der Kinder werden, weil dadurch die nöthige Wochenreinigung verhindert, und die Unreinigkeiten von derselben, ins Geblüt und mithin auch in die Milch getrieben werden.

Ein Vorbothe eines bösen Kopfes sind gemeiniglich die Schuppen. Wie man hierbey zu verfahren habe, und wie der wirkliche Ausschlag zu präserviren sey, werde weiter unten zeigen.

Was die wirkliche Cur betrifft, so thut man nicht wohl, wenn man, da böse Köpfe nur noch in einem geringen Ausschlage bestehen, dieselben sogleich, zumahl durch äußerliche Mittel, curirt wissen will. Zuträglicher ist es, wenn die Mütter oder Wärterinnen, durch fleißiges Nachsehen, insonderheit bey etwas erwachsenen, durch Kämmen und Bürsten die Haare von einander halten, damit sie nicht leicht zusammen backen, und wenn sie verhüten, daß kein Ungeziefer in dem Grinde niste, als welches hernach durch Beißen und Fressen einen mehrern Zufluß der Feuchtigkeiten herbey locket, und das Haupt an mehrern Orten ansteckt. Ist aber der Ausschlag von solcher Beschaffenheit, daß er den Kindern große Schmerzen verursachet, das

Ge-

Geſicht verſtellet, und wohl gar den Augen Gefahr drohet: ſo muß man durch gelinde Laxiermittel den Ueberfluß der böſen Feuchtigkeiten ausführen, und durch gelinde ſchweißtreibende Mittel die Ausdünſtung befördern, keinesweges aber durch hitzige Dinge die Wallungen vermehren, und noch ſtärker nach dem Kopfe treiben. Inſonderheit ſind auch ſolche Mittel, welche den Urin gelinde treiben, hier ſehr dienlich, und, da ſie zugleich von dem Haupte ableiten, noch ſicherer, als die ſchweißtreibenden Mittel, zu gebrauchen. In dieſer Abſicht läßt ſich die Weinſtein- und Spießglas-Tinctur, mit Rhabarber-Tinctur vermiſcht, wohl anwenden. Eins von den beſten Mitteln aber iſt es, wenn man Saſſafrasholz mit einem Laugenſalze, nach Art der Rhabarber-Tinctur, zubereitet, und dieſelbe mit der Spießglas- oder Weinſtein-Tinctur vermiſcht gibt, welche ſowohl den Urin, als die Ausdünſtung befördert. Findet ſich der Ausſchlag am Kopfe allein, ſo kann das fleißige Baden zur Beförderung der Ausdünſtung auch gute Dienſte thun. Vor hitzig treibenden Mitteln aber hat man ſich zu hüten; und wofern ja zurück geſchlagene böſe Köpfe das Austreiben wieder erfordern, ſo kann man ſich der Saſſafras-Tinctur, oder der Eſſ. alexipharm. Stahlii bedienen. Können Kinder aber Pulver einnehmen, ſo gibt man ihnen präparirte Muſchelſchalen oder Krebsſteine, mit Magneſia alba und Antim. diaphoret. auch wohl Süßholzwurzel und Schwefelblumen, und mit Zucker vermiſcht.

Bey der Anwendung äußerlicher Mittel muß man ſehr behutſam ſeyn, weil, wie die tägliche Erfahrung lehrt, auf die geringſten zurücktreibenden Mittel, ja, nur auf Einſchmieren mit einer gemeinen Fettigkeit, oft unerſetzlicher Schade, als: Epilepſie, Stickflüſſe, Augenſchäden, Blindheit, Huſten, Schwindſucht, Verwirrung, Fieber ꝛc. oder gar der Tod, erfolgen. Vornehmlich warne ich, in böſen Köpfen und auslau-

fenden Flüssen bey Kindern, vor den so gewöhnlichen Gebrauch des Bleyweißes, der fetten Salben, und wenn es auch nur Butter wäre, wie auch der aus Schwefel und Queckſilber vermiſchten Salben. Einige gebrauchen auch den Toback, entweder in Salben, oder in abgekochten Waſſer oder Bier; davon werden die Kinder taumelnd, ſchwindelig, und bekommen entſetzliches Brechen, Angſt und Ohnmacht. Findet man ja nöthig, dem Uebel mit äußerlichen Mitteln zu begegnen, ſo muß man ſolche nicht eher anwenden, als bis durch innerliche blutreinigende und Laxiermittel die Unreinigkeiten hinlänglich abgeführt ſind. Wo der Zufluß zu ſtark iſt, und die Haare ſich mit einbacken, oder die leinenen Hauben und Tücher ſich mit anhängen, da iſt dienlich, daß man an ſolchen Orten die Haare abſchneide, und den Grind eine Zeit lang mit Wachs-Papier bedecke, als welches das Zuſammenbacken verhütet, und gleichwohl keine ſonderliche Kraft, etwas herbey zu ziehen, hat, wie etwann Grünkohl oder andere friſche Blätter zu thun pflegen. Bloß vom Haar-Abſchneiden, wodurch viele Feuchtigkeit unvermerkt auszudünſten pflegt, werden zuweilen die böſen Köpfe auf eine ſichere Art trocken, und heilen; doch hat man auch Beyſpiele, daß mit dem Wachſen der Haare der Ausſchlag ſich wieder eingefunden. Ein ſicheres Mittel iſt das mit Gürtelkrautſamen (Sem. Lycopodii) vermiſchte Eyeröhl, deſſen Kraft noch mit dem peruvianiſchen Balſam verſtärket werden kann. Man kann auch Ziegelöhl (Ol. philoſophorum), mit Eyer- oder Wachs-Oehl vermiſcht, anwenden.

Die Schuppen auf dem Haupte kleiner Kinder, L. Furfures, ſind mit den wirklich böſen Köpfen nahe verwandt, und gemeiniglich ein Vorbothe derſelben. Man kann ſie als einen leichten oder den erſten Grad des Anſprunges betrachten. Sie entſtehen aus einem durch das Blättchen (Fontanell) oder in deſſen Umfan-

ge

ge ausdünstenden zähen Schleim, welcher sogleich auf der Haut sitzen bleibt, und in Gestalt einer gelbbraunen schmutzigen Rinde sich festsetzt; wie man denn dessen Zähigkeit bey Kindern von feuchtem Temperament gar deutlich erkennen kann, als welches bey ihnen feucht und kleberig bleibt, bey andern aber trocken und spröde wird. Die Reinigung von diesen Schuppen haben zwar die Kinder sehr nöthig, weil sie leicht zu einem wirklichen Grind werden, und wohl gar einen Anfang zum bösen oder unter sich fressenden Erbgrind abgeben; es muß aber solche mit großer Behutsamkeit geschehen, weil von deren zeitigen und starken Einschmierung eben sowohl tödtliche Zufälle, als von zurückgetriebenem wirklichen Grind, entstehen können. Dieses unzeitige Einschmieren ist öfters auch Ursache, daß, an statt der leichten Schuppen, die Natur hernach starken Grind und Flüsse, sowohl am Haupte, im Gesichte, als auch an andern Orten des Leibes austreibt. Weil nun diese Schuppen mehrentheils aus einem zähen Schleim entstehen, welcher nach und nach erhartet: so können sie sicher mit warmer Milch, oder mit gekochtem Wasser von Beruf- oder Seifenkraut, mit Seife vermischt, erweichet, und bald darauf mit einem engen Kämmchen abgenommen werden, jedoch nicht alle auf einmahl, sondern täglich etwann eines Daumens breit.

Hat der Grind große Löcher, und will sich nicht abheilen lassen, so heißt er alsdenn der **böse Grind** oder der **Erbgrind**, im Niederf. Stillstand, in Preußen Bernegrund, gleichsam Borngrund, L. Tinea capitis, Fr. Teigne, Tigne. Er ist gleichsam das Mittel zwischen der gemeinen Krätze und der Lustseuche. Man glaubt gemeiniglich, daß er nichts anders, als ein verwahrloseter böser Kopf, sey, da die Reinigung nicht gehörig beobachtet,, oder die Cur verkehrt vorgenommen worden. Nun ist zwar nicht zu läugnen, daß nicht bey Kindern, welche in der Reinigung

verſäumet werden, ein böſer Kopf unter ſich freſſen, und in bösartige Geſchwüre, welche ſchwer zu heilen ſind, ausſchlagen könne; allein, die Erfahrung bezeuget, daß der Erbgrind ganz vor ſich anfange, und auch in ſolchem Anfange von der andern Art des böſen Kopfes unterſchieden ſey. Denn, es fängt derſelbe mit einzelen Knötchen an, welche trocken, weiß, weißgelb oder grüngelb, wie Kalk, ausſehen; wenn man aber dieſen Grind abkratzt, ſo iſt die Haut darunter geſchwollen, ſehr roth, und fängt leicht an zu bluten. Dieſe grindige Knötchen breiten ſich nach und nach aus, werden Plätze wie ein Zweygroſchenſtück, ja, es laufen deren etliche zuſammen, und werden mehr als einer Hand breit. Es verlieren ſich auch die Haare an ſolchen Orten, und wachſen keine andere wieder, da hingegen bey andern böſen Köpfen, wo der Grind feucht iſt, und welche daher auch Fluß- oder Fließköpfe genannt werden, die Haare ſtark wachſen. Weil dieſer anhaltende Grind ſchwer, und oft gar nicht zu heilen iſt, und daher als ein angeerbtes Uebel angeſehen wird, auch wirklich erblich iſt, hat er den Nahmen **Erbgrind** erhalten. Einige nennen ihn auch Tineam ficoſam (Feigengrind), weil unter dem Grinde auf der Haut kleine Knöpfchen, wie Feigenkörner, ſich finden. Es iſt aber dieſer Grind nicht allein erblich, ſondern auch anſteckend, und kann durch Hauben, Mützen, oder, bey etwas erwachſenen Kindern, durch Hüte fortgepflanzet werden; daher man in Schulen oder Waiſenhäuſern, wo viele Kinder zuſammen kommen, ſorgfältig dahin zu ſehen hat, daß ſie nicht ihre Mützen und Hüte verwechſeln.

Dieſer Grind wird zwar gemeiniglich für eine Kinderkrankheit gehalten, doch pflegt er ſelten eher, als im 4 oder 5ten Jahre, ſich einzufinden; wenn er aber nicht bey Zeiten durch hinlängliche Mittel gehoben wird, kann er auch bis in das männliche Alter anhalten.

ten. Man will zwar auch dieſen böſen Grind von dem gemeinen Grinde darin unterſcheiden, daß der Erb-Grind nicht außer den Haaren gefunden werde, der gemeine aber auch bis in die glatte Stirn oder auf den Hals herunter rücke; allein, man hat denſelben nicht allein auf dem Halſe, ſondern auch im Geſichte angetroffen. Und ob er gleich eine Krankheit iſt, welche mehrentheils unter armen und Bettel-Kindern, denen es an Wartung und guter Diät fehlt, gefunden wird: ſo ſind doch auch bemittelter Leute Kinder davor nicht ſicher. Kinder, welche mit dieſer Art Grind beſchweret ſind, werden im Geſichte blaß, und bekommen blaue Ringe um die Augen; auch werden einige, wenn das Uebel lange anhält, verdroſſen, und leiden Mangel an der Vernunft. Der Grind kann auch ſo weit unter ſich freſſen, daß er endlich die Knochen der Hirnſchale angreift, ſie mürbe macht und durchfrißt.

Die Cur dieſes Zufalles erfordert eben die innerlichen Arzeneyen, welche ich oben bey dem gemeinen böſen Kopf als dienlich angeführt habe; inſonderheit aber müſſen die Laxiermittel mit verſüßtem Queckſilber vermiſchet werden. Erwachſene Kinder kann man den Mercurius dulcis in Pillen, oder abſorbirende Pulver mit dem Queckſilber, zugleich auch die ſo genannten Holztränke, oder nur Thee mit China- und Sarſaparill-Wurzel, nehmen laſſen.

Ob gleich dieſes Uebel hartnäckig, und, in Anſehung der äußerlichen Cur, ſchwer zu heben iſt: ſo hat man doch dabey eben ſo behutſam, wie bey andern Grindköpfen, zu verfahren, weil von deſſen Zurücktreiben eben ſo gefährliche, ja tödtliche Zufälle zu erfolgen pflegen. Der beſte Vortheil zu einer glücklichen Cur beſteht darin, daß die durch den Grind gehenden und um denſelben ſtehenden Haare, welche an ihren Wurzeln verdorben und angegriffen ſind, heraus gezogen werden. Iſt der Grind nur noch in einzelen kleinen

Flecken

Flecken zu sehen, so lassen sie sich, mit leichter Müh mit den Fingern heraus ziehen, da man denn allemal dicke weiße Wurzeln mit schwarzen Köpfchen dara wahrnehmen wird, von welchen Einige glauben, un durch Vergrößerungsgläser bemerkt haben wollen, da kleine Würmchen, wie Milben oder Schaben, dara hingen, wovon auch das Uebel den Nahmen Tinea (e ne Milbe) bekommen haben soll. Wofern es aber z weit eingerissen ist, und der Grind den ganzen Ko eingenommen hat, werden die Haare durch eine so g nannte Pechhaube, Pechkappe oder Pechmütze, G und L. Dropax, auf einmahl heraus gezogen. Einze Flecken, nachdem die Haare heraus gezogen worde bestreicht man mit Ziegelsteinöhl, worauf gemeiniglic eine baldige Heilung erfolgt. Sind die Flecken brei so erweicht man erstlich den Grind mit Lauge, ode mit Althäwurzel in Knabenurin gekocht, nimmt di Haare heraus, und bestreicht den Ort mit gedachter Oehl, wozu auch das graue Wasser (Aqua grylea, oder Kalkwasser mit Mercurio dulci vermischt, sich an wenden läßt. Wo aber das Uebel zu tief eingewurzel ist, da muß man die Haare sämmtlich abschneiden, je doch so, daß die Spitzen noch einen Zoll lang hervo stehen, den Grind zuerst erweichen, so viel als möglic abnehmen, und hernach eine Pechhaube aufkleben Zu einer solchen Pechhaube werden genommen: Schiff oder anderes Pech, 3 Loth; Mastixpulver, 1½ Quent Bierhefen, 1 Loth; dieses wird zusammen am Feue in einem Tiegel zerlassen, in kalt Wasser gegossen, un hernach in Gestalt einer Haube breit gedrückt und au das Haupt geklebet; wenn es 24 Stunden gelege hat, wird es abgenommen, da denn Haare und Grin zugleich mit weggehen. Alsdenn wird das blutig Haupt wieder mit Lauge gewaschen, mit Ziegelsteinöhl worunter etwas Eyeröhl gemischt ist, bestrichen, un

mi

mit Wallrath- und Froſchleichpflaſter bis zur völligen Heilung bedecket.

Da die mehreſten Kinder bey dieſem Zufalle die Haare gänzlich verlieren, und auch keine andere bekommen: ſo muß man dieſem in Zeiten zuvorkommen. In dieſer Abſicht iſt dienlich, daß man, nach abgenommener Pechhaube, die bloßen Flecken mit Weinſtein-Oehl (Ol tartari per deliq.) ſchmiere. Uebrigens können auch die Mittel, welche im Art. Haar-Ausfallen anzeigen werde, hier angewendet werden.

Endlich gedenke noch eines beſondern **Mittels wider den Grind**, aus einem Briefe von Florenz, d. 20 May 1774.

Ein Landprediger bewirthete eine Zeitlang einen Reiſenden, der ſich einen Amerikaner nannte, und unterſtützte ihn ſonſt; dieſer brave Mann theilte jenem bey ſeiner Abreiſe, um ihm ſeine Erkenntlichkeit zu beweiſen, eine Vorſchrift von einem Mittel mit, wodurch man in 24 Stunden den ärgſten Grind ohne Schmerzen und ohne Gewaltthätigkeit aus dem Grunde heilen kann. Der Geiſtliche hat vortreffliche Curen damit gethan, die ihm aber wenig Vortheil brachten, indem er nur wenig Gebrauch von ſeiner Vorſchrift machte. Der Großherzog von Toscana, immer beſchäftigt Gutes zu thun, hat nun das Recept an ſich gebracht, dem Geiſtlichen 3500 Livres bares Geld und einen Jahrgehalt von 2000 Livres gegeben, und befohlen, daß das Mittel in den florentiner Zeitungen öffentlich bekannt gemacht würde.

Folgendes iſt die Ueberſetzung von der Vorſchrift. Dieſes Mittel iſt von großem Nutzen, beſonders auf dem Lande, wo das Uebel ſehr gemein iſt, zumahl da die Koſten auch von den Aermſten beſtritten werden können.

Man nimmt lebendige Kröten, ſetzt ſie in einen irdenen wohlglaſirten Topf, bedeckt ihn mit einem irdenen Tiegel, und verkittet die Fugen auf das genaueſte, daß nichts ausdünſten könne. Hierauf ſetzt man mehrere Mahle den Topf in einen ſehr heißen Ofen, damit die Kröten ſo weit austrocknen, daß man ſie zu Pulver reiben kann. Man ſchmiert den grindigen Kopf mit friſchem Schweinefette, und ſtreuet von dieſem Pulver ſo viel darauf, daß aller Grind damit bedeckt ſey; hierüber legt man eine wohlpaſſende Haube von Schweinsblaſe,

und bedeckt alles mit Leinwand auf das genaueste. Wenn n nach 24 Stunden diese Decken zusammen abnimmt, geht Grind ohne Schmerzen gänzlich los, da man denn noch ein Tage fortfahren muß, den Kopf mit frischem Fette zu schm ren, ohne das Pulver aufzustreuen, den Kopf aber ganz gen mit Leinwand zu bewickeln, damit die Luft nicht eher dazu ko me, als bis die Narben geschlossen sind."

Mercure de France, Oct 1774, S 190.

32 St. der gel. Beytr zu den Braunschw. Anz. v. J. 1774, S 257, f.

1 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl v. J. 1775, S. 7.

9 St. der Mindenschen Beytr z. N. und Vergn. v. J. 17 Col. 71.

Berl Sammlungen, 7 Band, S 70, f.

Die Lappländer pflegen ihre Kinder gleich nach d Geburt in abgekochtem Wasser von Erlenrinde zu b den, welches sie vor dem Grinde bewahret.

Grind der Bäume, siehe Aussatz, Th. III, S. 24

Grind beym Vieh, siehe Räude.

Grind=Holz, ein Nahme des Elsebeerholzes, Rhan nus Frangula *Linn*; siehe Th. XII, S. 297.

Grind=Kopf, siehe oben, S. 51.

Grind=Kraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen welche wider den Ausschlag des Kopfes, oder wider d Krätze gebraucht werden; dergleichen die Scabiosa *Linn.* siehe Scabiose; der Senecio vulgaris *Linn.* sieh Kreutz=Kraut; und der Rumex acutus *Linn.* sieh Grind=Wurzel, und andere mehr sind.

Grind=Magen, wilder Mohn, Papauer rhoeas *Linn* siehe unter Mohn.

Grind=Wurzel, Grind=Wurz, so wie Grindkraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen, deren Wurzeln oder andere Theile wider den Kopfgrind oder wider die Krätze gerühmet werden, besonders des Lapathum *Tourn.* oder Rumex *Linn.* Ich bemerke von den 29 Arten dieses Geschlechtes, welche Hr. v. Linné anführt, nur folgende.

1. Gemeine oder spitzblätterige Grindwurzel, Pferdsampfer, Weiberampfer, wilder Ampfer, Bar=

Bardenwurzel, Bubenkraut, halbe Gäule, Grind-Kraut, Halbpferd, rother Hederich, Hungerkraut, Lampatienkraut, Schorflattich, Stripplattich, Lendenkraut, Lendenwurz, spitziger oder wilder Mangold, Memwelwurz, Mengelwurz, gelbspitzige Ochsenzunge, Paartenwurz, wilde Rhabarber, Streifwurz, Strippert, Zitterwurz; Oxylapathum *Plin.* Lapathum folio acuto plano *C. B. Tourn.* & *Offic.* Lapathum acutum ſ. Oxylapathum *J. B.* & *Lob.* Lapathum ſylueſtre ſ. Oxylapathum *Dod.* Lapathum acutum *Gerard.* & *Raj.* Lapathum acutum majus *Park.* Lapathum foliis oblongis, paniculis aphyllis *Hall.* Rumex acutus, floribus hermaphroditis, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis acuminatis *Linn.* Fr. Parelle, Herbe aux rigneux, Patience ſauvage ordinaire; Engl. Bur-Dock, Dock-Bur; Ital. Lapato oder Rombio acuto; Span. Labaca; in Kärnthen Schavie; Böhm. Konſky Stiowyck. Außer verſchiedenen ältern Botaniſten, z. E. dem Joh. Bauhin, Lobel, und andern mehr, hat Munting, in ſeinem Tractat de vera antiquorum Herba britannica, Amſt. 1681, 4. ſowohl von dieſer Pflanze, als auch von ihren Mitarten, recht gute Abbildungen geliefert; der in neuern Werken nicht zu gedenken. Da dieſe Gattung der Grindwurz den Oekonomen ſowohl, als den Arzt, vorzüglich intereſſirt, ſo wird es der Mühe werth ſeyn, ſie umſtändlich zu beſchreiben.

Die Wurzel dieſer Pflanze ſteigt ſenkrecht in die Erde, und macht viele Zweige, welche ſich wagerecht darin ausbreiten. Ihr Hauptſtamm iſt 1 Fuß lang, und da wo er am dickſten iſt, 1 bis 1½ Zoll im Durchmeſſer breit. Ihre Aeſte ſind gemeiniglich um die Hälfte kürzer und dünner, als der Hauptſtamm iſt. Von Farbe iſt ſie äußerlich hellbraun, inwendig aber hochgelb. Ihre Rinde iſt zäh, der innere Bau aber

hart und dabey saftig. Der Geruch derselben ist n
rig, und der Geschmack anfänglich ekelhaft bitter,
darauf aber zusammenziehend, und kommt einiger
ßen dem Geschmacke der Rhabarber bey. Wäh
dem Käuen der Wurzel, wird der Speichel gereitzt
gelb gefärbt. (Einen ähnlichen Geruch und Geschm
haben auch die übrigen Theile dieser Pflanze.)
Dauer der Wurzel erstreckt sich auf einige Jahre.
Ausgange des Märzes oder im Anfange des Apr
pflegt sie Blätter und bald darauf auch Stängel,
unbestimmter Anzahl, zu treiben. Die Wurzelb
ter kommen bald in größerer bald in minderer An
unmittelbar aus der Wurzel hervor. Ihre Lä
nebst den Stielen, pflegt $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß, und
größte Breite 4 bis 6 Zoll zu betragen. Ihre B
ung ist länglich herzförmig, der Rand derselben bey
he ganz, nur hin und wieder fein eingekerbt, etwas
sammen gezogen, und ihre Spitze scharf. Die O
Fläche derselben erhält von den dicken, sie durchkre
enden Adern ein grobes runzeliges Ansehen.
Stiele dieser Blätter sind fast so lang, als die Blä
selbst, und 3 bis 4 Lin. breit. Auf ihrer Oberflä
haben sie eine tiefe Furche, und unterwärts sind sie
gerundet.

Die Stängel wachsen gerade aufwärts in die
he, und machen viele Zweige. Wenn selbige vö
ausgewachsen sind, so beträgt ihre Höhe 3 bis 4 F
und ihre Dicke $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. I
Form ist rund, gestreift und knotig. Die Entfern
der Knoten oder Gelenke von einander ist sehr versch
den. Unten an den Stängeln beträgt der Abstand d
selben von einander 8 bis 10 Zoll, und oben an d
Stängeln etwann nur $\frac{1}{2}$ Zoll. Beym Durchbrech
oder Durchschneiden der Stängel sieht man, daß
von zäher fester Textur und inwendig ausgehöhlt sin
In der Jugend pflegt ihre Farbe grün oder blaßröt

li

lich, im Alter aber braunröthlich zu seyn. Die Zweige sind nach Maßgabe der Länge und Dicke jedesmahl um ein Drittel kürzer und dünner, als die Stängel, übrigens aber sind sie denselben völlig ähnlich. Ihre Richtung gegen den Stängel macht einen spitzigen Winkel.

Die Stängelblätter kommen allemahl da, wo ein Knoten am Stängel oder an den Zweigen ist, hervor, und sie umgeben denselben mit dem breiten Ansatze ihrer Stiele gleichsam wie eine Scheide. Sie unterscheiden sich von den Wurzelblättern bloß darin, daß sie ungleich schmäler, gar nicht herz- sondern völlig lanzenförmig sind. Ihr Sitz am Stängel kann zwar nicht genau angegeben werden, gemeiniglich pflegen sie doch aber wechselweise gegen einander über hervor zu kommen. Von Farbe sind sie anfänglich dunkelgrün, sie verwandeln sich aber je älter sie werden, in das Rothe oder vielmehr in das Braunröthliche. Ihre Stiele sind den Stielen der Wurzelblätter völlig ähnlich, nur sind sie allemahl kürzer und schmäler als erstere, so daß die untern Stängelblätterstiele etwann nur 4 Zoll, und die obern nur 1 Z. lang und 2 Lin. breit sind.

Wenn die Stängel um den Ausgang des Maymonathes etwann 1 bis 2 Fuß hoch sind, so kommen an den Knoten derselben Blumen hervor, und dieses dauert so lange fort, als der Stängel wächst. Der Sitz der Blumen ist in dem Winkel, den die Stängel mit den Blättern oder mit den Zweigen machen. Gemeiniglich kommen 10 bis 12 Blumenstiele fast aus einem Puncte, jedoch einzeln, hervor, und formiren ein so genanntes Büschel. Der Abstand dieser Büschel von einander richtet sich allemahl nach der Distanz der Knoten an den Stängeln oder Zweigen. Die Blumen-Stiele sind rund, sehr dünn, und von ungleicher Länge, von $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Ein jeder derselben trägt nur eine Blume. Ihre Richtung geht bogenweise

nach der Erde zu. Die Blumendecke oder der Kelch ist regulär, einblätterig, hat 3 tiefe Einschnitte, und ist wohl 3 bis 4 Mahl kürzer als der Blumenstiel. Die Gestalt dieser Ausschnitte ist linienförmig, ihr Rand ganz und ihre Spitze stumpf. Während dem Ausschusse der Blume oder Krone, breiten sich diese Ausschnitte weit aus einander, und schließen sich, wenn diese Periode vorüber ist, fest um die Krone zusammen, und bleiben bis zur Reife des Samens da. Die Blume oder Krone (Corolla) ist ebenfalls regulär, dreyblätterig und fast dreyeckig. Ihre Länge beträgt 3 bis 4, und ihre größte Breite 2 Linien. Die Gestalt eines jeden einzelen Blattes derselben ist dreyeckig und fast herzförmig. Ihr Rand ist von der Basis an, bis an die Mitte, mit langen Zähnen oder Wimpern (Cilia) versehen. Der obere Theil des Randes ist ganz, und endigt sich in eine scharfe Spitze. Die Kronblätter der oben am Stängel befindlichen Blumen haben aber durchgehends einen ganzen Rand. Die Farbe der Krone ist gemeiniglich blaßröthlich mit Grün vermischt, verwandelt sich aber gegen den Herbst in das Braunröthliche. An jeder Blume unten an dem Stängel oder Zweigen kommt auf der Unterfläche eines ihrer Blätter, ein länglichtes Körnchen oder Wärzchen (*) hervor, welches, so wie die Blume älter wird, immer mehr an Größe zunimmt. Die Krone bleibt übrigens zur unmittelbaren Bedeckung des Samenkornes da. Der Staubfäden sind in einer Krone allemahl 6 vorhan-

(*) Zerschneidet man diese Körnchen, wenn die Blumen sich erst geöffnet haben, so findet man eine sehr saftige Masse darin. Je älter aber die Blume wird, je mehr verdickt sich auch diese Masse, und wird endlich ganz hart und mehlartig. Worin der Nutzen dieses Körnchens bestehe, ist noch ungewiß; sehr beträchtlich aber kann er wohl nicht seyn, weil dasselbe sowohl an den Blumen oben an dem Stängel und den Zweigen dieser Gattung, als auch an vielen andern Arten des Grindwurzgeschlechtes gar nicht gefunden wird.

handen, welche an der Basis der Blumenblätter befestigt sind. Ihre Form ist rund und zugespitzt. Die Länge eines solchen Staubfadens beträgt nicht über 1 oder 1½ Linien. Von Farbe sind sie weißgelblich. Jeder trägt auf seiner Spitze einen, 1 Lin. langen, aufrecht stehenden Staubbeutel, der aus zwey Behältnissen oder Fächern besteht, welche sich, bey dem Aufschusse der Krone, der Länge nach öffnen, und einen weißgelblichen Samenstaub ausschütten. Der Staub-Weg ist um etwas weniges länger, als die Staubfäden sind; dessen Fruchtknoten ist dreyeckig und ½ Lin. lang. Aus den Fruchtknoten kommen drey sehr kleine zarte Griffel hervor, die sich nach den Kronblättern zurück beugen. Die auf diesen Griffeln befindlichen Strämpel sind, nach Proportion der Griffel, ziemlich groß, und allenthalben sehr fein eingeschnitten, oder vielmehr gefiedert.

In einer jeden Blume wird nur ein Samenkorn erzeugt, welches, ohne eine andere Bedeckung zu haben, bis zu seiner Reife darin aufbewahrt wird. Die Länge eines solchen Samenkornes beträgt etwas über ½ Lin. und seine Form macht beynahe ein Dreyeck aus. Seine äußere Haut ist glänzend, hellbraun und hart, so daß es beym Zerbeißen unter den Zähnen knirscht. Die Reife der Samenkörner erfolgt in den Monathen August bis November, nachdem nähmlich eine Blume früher oder später zum Vorschein gekommen ist.

Die Art und Weise, wie die Samenkörner nach ihrer Reife zur Fortpflanzung in die Erde gebracht werden, ist folgende. Es werden die Blumen nebst den darin befindlichen Samenkörnern durch starkes Wehen der Winde entweder von ihren Stielchen abgerissen, und da die Blumenblätter bloß häutig sind, weit und breit umher ausgestreuet; oder es hängen sich die Blumen mit ihren am Rande habenden Zähnchen oder Wimpern in den Haaren oder in der Wolle der vorü-

ber gehenden Thiere fest, und werden oft in entfernte Gegenden wieder abgeworfen und in die Erde gebracht; oder es geht endlich bey regenhafter Witterung die Blume in Fäulniß über, und überläßt das Samenkorn seinem Schicksale, welches denn auch bald darauf abfällt, und sich in der Erde festsetzt.

Säet man die Samenkörner in ein feuchtes Erdreich, so pflegen sie doch nur sehr selten vor der dritten Woche aufzukeimen. Die alsdenn sich zeigenden zwey Samenblätter haben eine herzförmige Gestalt, einen ganzen Rand, und eine fast stumpfe Spitze. Ob schon in jeder Blume nur ein einziges Samenkorn erzeuget wird, so ist doch die Fruchtbarkeit dieser Pflanze sehr beträchtlich, und erstreckt sich jährlich die Anzahl der Samenkörner von einer einzigen solchen Pflanze, wo nicht höher, doch gewiß auf acht- bis zehntausend. Virgil sagt daher auch schon von selbiger:

Foecundusque Rumex Maluaeque inuiaeque virebant.

Weil diese Pflanze vorzüglich ein feuchtes, lockeres, mit Sande vermischtes Erdreich liebt, worin sie nähmlich Gelegenheit hat ihre Wurzeln recht tief zu treiben, und seitwärts weit auszubreiten: so sind daher ihre gewöhnlichsten Standörter feuchte Wiesen und Aecker, Wassergräben und Sümpfe. Weiset ihr aber das Schicksahl einen andern Boden an, so nimmt sie auch damit fürlieb. Sie kommt, mit Einem Worte, allenthalben fort, und sie ist auch überall in Europa einheimisch.

Man kennt diese Pflanze bisher fast nur einzig und allein von ihrer verhaßten Seite. Man weiß, daß sich dieselbe, zum größten Nachtheil der Fluren, sehr oft auf den Aeckern und Wiesen einfindet, sich in kurzer Zeit sehr vermehrt, den ihr zunächst stehenden Gewächsen einen großen Theil ihres Nahrungssaftes entzieht, oder dieselben wohl gar verdrängt. Man weiß ferner, daß dieselbe, wegen ihrer sehr langen, tief in

den

den Erdboden eindringenden Wurzeln, da, wo sie sich einmahl festgesetzt hat, überaus schwer wieder auszurotten ist, und daß sie endlich als ein Futterkraut gar nicht genutzet werden kann, weil fast alles Vieh einen großen Widerwillen dagegen bezeigt, und sie nie anders frißt, bis ihnen der Hunger recht sehr zusetzt. Unter den Insecten findet man auch nur sehr wenige, die ihre Nahrung aus dieser Pflanze ziehen, oder ihren Aufenthalt darauf nehmen; und diese sind nahmentlich: der Curculio Rumicis *Linn.* dieser frißt die Blätter auf ihrer Unterfläche an, und verzehrt große Portionen davon, die angefressenen Stellen werden bald darauf röthlich, und geben den Blättern ein fleckiges Ansehen; der Curculio Lapathi *Linn.*; die Aphis Rumicis *L.*; die Phalaena fuliginosa *L.*; die Phalaena Rumicis *L.* und die Tenthredo Rumicis *L.* Daß jedoch eben diese so geringschätzig und uninteressant scheinende Pflanze sowohl in der Oekonomie, als in der Arzeney-Wissenschaft sehr brauchbar sey, beweisen viele damit angestellte Versuche auf das zuverläßigste.

In der Oekonomie kann man die Wurzel dieser Pflanze, wenn man sie im Herbste sammelt und wie die Färberröthe behandelt, wegen des darin befindlichen dauerhaften vortrefflich gelben Farbestoffes, zum Färben der Manufacturen mit dem besten Erfolge anwenden. Außer dieser hochgelben Farbe, kann man auch durch den Zusatz verschiedener in der Färberey gebräuchlicher Körper, z. E. des Salmiakes, Weinsteinrahmes, Alaunes, Gypses, Kochsalzes, blauen und grünen Vitrioles, der Zinnsolution ꝛc. blaßgelbe, orangegelbe, bräunliche, graue, gelbgrünliche, zeisiggrüne ꝛc. Couleuren daraus hervorbringen.

Man wußte zwar schon vorlängst, daß das wässerige Decoct von dieser Wurzel (welches als ein Wasch-Wasser wider die Krätze gebraucht wird) die Haut mit einer lange Zeit sichtbar bleibenden gelben Farbe über-

zöge; und es entstand daher die sehr wahrscheinli
Vermuthung, daß in der Wurzel dieser Pflanze
brauchbares Farbewesen enthalten seyn müßte. L
und in wie fern aber diese Muthmaßung gegrün
und wie man am besten dieses Farbewesen ausziel
und anwenden könne, hat der Hr. geh. Kanzelley-S
kretär J. G. Hahn zu Hannover, untersucht. Hel
versicherte, in seiner Färbekunst, daß ein Zeug, der
nigsblau gefärbt ist, und den gewöhnlichen Ansud n
Alaun und Weinstein erhalten hat, eine schöne brau
grüne Farbe, welche dem Halse oder der Spitze d
Flügel bey wilden Aenten gleich sieht, annehme, wen
man ihn zwo Stunden lang in einer Brühe kochen l
ße, worin sich eine zulängliche Menge dieser Wurz
befinde. Diese Versicherung veranlaßte gedachte
Hrn. Hahn, mit dieser Wurzel verschiedene Färb
Versuche anzustellen, um zu erfahren, in wie fern s
in der Färberey brauchbar, und ihre Farbe dauerha
sey. Die Wurzel, deren er sich bey den Versuchen b
diente, war schon anderthalb Jahr vorher gesammel
worden, wiewohl er gefunden hat, daß es keine Ver
schiedenheit der Farben verursache, ob sie frisch ode
alt gebraucht wird. Ich werde nunmehr die Färbe
Versuche, die er mit dieser Wurzel angestellt, und in
1 und 2 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774 be
kannt gemacht hat, erzählen, nachdem ich noch zuvor,
zu Vermeidung öfterer Wiederhohlungen, die Anmerk
ung gemacht habe, wie das gefärbte Tuch sämmtlich
8 Wochen, zum Theil in den heißesten Sommermona
then, Tag und Nacht in der freyen Luft gehangen hat,
und daß mithin die Veränderungen, die ich in Anseh
ung der Dauer oder der Vergänglichkeit der Farbe an
führen werde, allemahl diejenigen sind, welche nach
Ablauf dieser Zeit wahrgenommen worden.

Erster Versuch. Man ließ Tuch in Wasser eine
halbe Stunde kochen, und es nachher noch 24 Stunden
darin

darin liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

1. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine röthlichgraue Farbe.
2. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
3. Mit 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgraue Farbe.

Dieſe Farben verlieren ſich gänzlich.

4. Mit 2 Th. Kochſalz und 1 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die, ſchief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe ſpielt.

Dieſe Farbe wird etwas lichter, bleibt ſich aber vollkommen ähnlich.

5. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine ſehr geſättigte goldgelbe Farbe.
6. Mit 2 Th. Weinſteinrahm und 1 Th. Wurzel, eine geſättigte gelbe Farbe, die ſich zum Citronengelben neigt.
7. Mit 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine gelbe Farbe, wie Nummer 5.

Dieſe Farben verwandeln ſich in röthlichbräunliche.

8. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ſchwache gelbe Farbe, die ins Graue fällt.
9. Mit 2 Th. Salmiak und 1 Th. Wurzel, eine etwas geſättigtere, aber doch noch ſchwache gelbe Farbe.
10. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine Farbe, wie die vorhergehende.

Dieſe Farben verändern ſich faſt gar nicht.

11. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine ſehr blaſſe gelbe Farbe.
12. Mit 2 Th. Alaun und 1 Th. Wurzel, eben dergleichen.
13. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe, die aber doch etwas geſättigter iſt.

Dieſe Farben verſchwinden ganz.

14. Mit gleichen Theilen gebrannten Gyps und Wurzel, eine erdgelbe Farbe, die ins Röthliche ſcheint.
15. Mit 2 Th. Gyps und 1 Th. Wurzel, eben dieſe, aber etwas hellere Farbe.

Dieſe Farben werden zu einem ſchmutzigen Grau.

16. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme helle gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.
17. Mit 32 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eben ſolche, nur noch etwas hellere, Farbe.

18. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe.
19. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
20. Mit 6 Th. Zinnauflösung und 4 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.

Nummer 20 bleibt sich ähnlich; die übrigen verwandeln sich in bräunlichgelbe Farben.

21. Mit gleichen Theilen Queckſilberauflösung und Wurzel, eine pomeranzengelbe Farbe.
22. Mit 1 Th. Queckſilberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas lichter, die andere fällt nunmehr mehr ins Gelbe.

23. Mit gleichen Theilen Wißmuthauflösung und Wurzel, eine pomeranzenartige gelbe Farbe.
24. Mit 1 Th. Wißmuthauflösung und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

Die erstere Farbe verliert gar nichts, und die letztere verschwindet ganz.

25. Mit gleichen Theilen Silberauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte pomeranzenartige gelbe Farbe.
26. Mit 1 Th. Silberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelbgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich dunkler, und die letztere verliert sich ganz.

27. Mit gleichen Theilen Zinkauflösung und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
28. Mit 1 Th. Zinkauflösung und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas lichter ist.

An beyden Farben ist keine Veränderung wahrzunehmen.

29. Mit gleichen Theilen Salzsäure und Wurzel, eine schmutzige erdgelbe Farbe.
30. Mit 1 Th. Salzsäure und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.

Diese Farben verwandeln sich in ein schmutziges Grau.

31. Mit gleichen Theilen Vitriolgeist und Wurzel, eine angenehme aber schwache hellgelbe Farbe.

32. Mit

32. Mit 1 Th. Vitriolgeiſt und 2 Th. Wurzel, eine mehr geſättigte gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

Die erſtere Farbe verändert ſich nicht, die letztere wird dunkler.

33. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbräunliche Farbe, die, ſchief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe ſpielt.

34. Mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe, die, von der Seite betrachtet, kaum merklich ins Gelbe ſpielt.

35. Mit 5 Th. grünen Vitriol gegen 8 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

36. Mit 7 Th. grünen Vitriol gegen 8 Theile Wurzel, eine Farbe wie Nr. 33, nur daß ſie etwas dunkler iſt.

37. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine grüne Farbe.

38. Mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünlichgelbe Farbe.

Alle dieſe Farben verhalten ſich ſehr gut, und verlieren zum Theil gar nichts. Nr. 35 iſt eine angenehme graue Farbe.

39. Mit 3 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm, und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

40. Mit 2 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme, ins Citronengelbe fallende Farbe.

41. Mit gleichen Theilen Alaun, Weinſteinrahm und Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe, die nicht angenehm iſt.

42. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne citronengelbe Farbe.

Dieſe Farben werden ſämmtlich bräunlich und unbrauchbar.

43. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, und 1 Th. Weinſteinrahm, eine ſchöne und lebhafte gelbe Farbe, die ſich zum Citronengelben neiget.

44. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende Stroh-Farbe.

Beyde Farben werden röthlich.

45. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ganz angenehme und glänzende Stroh-Farbe.

Diese Farbe bleibt sich ähnlich, und würde brauchbar seyn, wenn nicht das Tuch rauch anzufühlen wäre, und mithin von den salinischen Zusätzen angegriffen würde.

46. Mit gleichen Theilen Alaun, Kochsalz und Wurzel, eine schmutzige graugelbe Farbe.

47. Mit 2 Th. Alaun, 2 Th. Wurzel und 1 Th. Koch-Salz, eine dunkelgelbe Farbe.

48. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

49. Mit 2 Th. Gyps, 1 Th. Alaun, und 2 Th. Wurzel, eine gar schwache gelbe Farbe.

Nr. 46 und 47 bleiben sich ähnlich, werden aber unangenehm. Nr. 48 verwandelt sich ganz, und Nr. 49 bleibt unveränderlich.

50. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung, Kochsalz und Wurzel, eine sehr schöne und glänzende Strohfarbe.

Diese Farbe hat in zween Monathen fast gar nichts verloren. Man ließ das Tuch hierauf noch 2 Sommermonathe an der freyen Luft hängen, nach deren Ablauf die Farbe zwar etwas blaß oder heller geworden war, ihr liebliches Ansehen aber beständig behielt. Je dampfender die Salpetersäure und je gesättigter das Königswasser mit Zinn ist, desto schöner, dauerhafter und glänzender wird die Farbe.

51. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende Strohfarbe.

52. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe, die aber nicht so glänzend ist.

Beyde Farben verhalten sich sehr gut, und sind brauchbar.

53. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neiget.

54. Mit gleichen Theilen Kochsalz, Weinsteinrahm und Wurzel, eine schöne gelbe Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich, röthlich, die letztere aber bräunlich.

55. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

56. Mit 2 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine angenehme gesättigte gelbe Farbe.
57. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme hellgelbe Farbe.

Diese Farben verändern sich kaum merklich.

58. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol, Kochsalz und Wurzel, eine helle gelblichbraune Farbe.
59. Mit 2 Th. Kochsalz, 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine angenehme bräunlichgelbe Farbe, die etwas heller, als die vorhergehende, ist.
60. Mit 1 Th. grünen und 1 Th. blauen Vitriol, und 2 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.

Diese Farben sind sehr beständig.

61. Mit 16 Th. Weinessig, 2 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine etwas dunkle gelbe Farbe.
62. Mit 32 Th. Weinessig, 2 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.

Diese Farben werden etwas dunkler.

63. Mit 1 Th. Salmiak, 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünliche Farbe, fast wie Olivengrün.
64. Mit 2 Th. Salmiak, 1 Th. Pottasche und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

Die erstere Farbe verändert sich nicht, die letztere wird zu einem schmutzigen Grau.

Zweyter Versuch. Man ließ Tuch eine halbe Stunde in Wasser kochen, und legte es hierauf 24 Stunden in Weinessig. Dieses Tuch nahm folgende Farben an.

65. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine erdgelbe Farbe.
66. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine etwas hellere erdgelbe Farbe.
67. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine schlechte graugelbe Farbe.
68. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine Stroh-Farbe, die keinen Glanz hat.
69. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine etwas dunkle citronengelbe Farbe.
70. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgelbe Farbe.
71. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

72. Mit

72. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine blaßgelbe Farbe.
73. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine Strohfarbe, die nicht angenehm ist.
74. Mit 1 Th. Kochsalz, 2 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine blässere gelbe Farbe, die ebenfalls nicht lieblich ist.
75. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.
76. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Nr. 69 wird zu einer pomeranzenartigen gelben Farbe. Nr. 70 verliert sich ganz. Die übrigen Farben aber verlieren fast gar nichts, oder doch kaum merklich. Diese Vorbereitung gibt sehr dauerhafte Farben, allein sie fallen sämmtlich matt aus und haben keinen Glanz.

Dritter Versuch. Das Tuch, welches man mit Kochsalz eine halbe Stunde lang hatte kochen, und in dem erkalteten Salzwasser noch 24 Stunden liegen lassen, erhielt folgende Farben.

77. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine angenehme röthliche Farbe.
78. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eben diese Farbe.
79. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.
80. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine sehr gesättigte gelbe Farbe, die sich der Pomeranzenfarbe nähert.
81. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine gesättigte Strohfarbe, welche matt ausfällt.
82. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.
83. Mit gleichen Theilen Alaun, Gyps und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
84. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die kaum etwas Gelbliches zeigt.
85. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die

Die drey letztern Farben verlieren nichts. Nr. 82 bleibt sich ähnlich und ist brauchbar. Die übrigen Farben verschwinden ganz, oder verwandeln sich in bräunliche.

Vierter Versuch. Man ließ Tuch mit so viel Salmiak, als es schwer war, in Wasser eine halbe Stunde kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

86. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthliche Farbe, die fast fleischfarbig ist.
87. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eben dergleichen.
88. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ins Röthliche fallende gelbe Farbe.
89. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ins Graue fallende blaßgelbliche Farbe.
90. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.
91. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Nr. 90 wird rothbräunlich. Die übrigen Farben verschwinden ganz.

92. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine lebhafte gelbe Farbe.
93. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.
94. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas mehr Glanz hat.

Nr. 93 wird merklich bläßer. Die übrigen Farben verlieren wenig, und bleiben sich völlig ähnlich.

95. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.
96. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgrüne Farbe.

Die letztere Farbe spielt nunmehr ins Gelbe; und die erstere wird etwas lichter.

Fünfter Versuch. Man ließ Tuch in Wasser, worin so viel Kochsalz und Salmiak, als das Tuch schwer war, aufgelöset worden, eine halbe Stunde lang kochen, und es hierauf noch 24 Stunden darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

97. Mit

97. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe, wie die natürliche Farbe der Wurzel Nr. 1.
98. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die, von der Seite betrachtet, ins Gelbliche spielt.
99. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.
100. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse aber glänzende Strohfarbe.
101. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
102. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.
103. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine sehr schwache gelbe Farbe.
104. Mit 12 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle, zum Pomeranzengelb sich neigende Farbe.

Alle diese Farben verschwinden entweder ganz, oder verwandeln sich in unangenehme Farben.

105. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.
106. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Die erstere Farbe verändert sich fast gar nicht. Die letztere wird zwar etwas blässer, bleibt aber doch völlig brauchbar.

107. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine ins Gelbliche spielende bräunlichgraue Farbe.
108. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine hellgrüne Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

Jene Farbe verliert das Graue, und wird bräunlichgelblich; diese wird etwas lichter.

Sechster Versuch. Man ließ drey Theile Salmiak mit 2 Theilen Alaun, in Wasser auflösen, alsdenn darin, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und solches in diesem Bade noch 24 Stunden liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

109. Mit einem Theile Wurzel ohne Zusatz, eine besondere und schöne glänzende röthliche Farbe.
110. Mit 2 Theilen Wurzel ohne Zusatz, eine beynahe fleischfarbige.

111. Mit

111. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine röthlichbraune Farbe, die einen gelben Schein hat.
112. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine Strohfarbe.
113. Mit Alaun und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne citronengelbe Farbe.
114. Mit Weinsteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe, die etwas dunkler ist.
115. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne citronengelbe Farbe.
116. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 109.
117. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne citronengelbe Farbe.
118. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
119. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
120. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
121. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine ausnehmend schöne schwefelgelbe Farbe.
122. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graugelbe Farbe.
123. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine helle gelblichgrüne Farbe.

Diese Vorbereitung des Tuches gibt zwar überaus schöne und glänzende Farben; sie sind aber, bis auf die Farbe Nr. 123, die beständig ist, gar nicht dauerhaft, sondern verschwinden entweder gänzlich, oder verwandeln sich doch solchergestalt, daß sie nicht brauchbar bleiben.

Siebenter Versuch. Man ließ 3 Theile Kochsalz, eben so viel Salmiak und 2 Theile Alaun in Wasser auflösen, hierauf in selbigem, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und es in diesem nach und nach erkalteten Bade noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieses Tuch angenommen hat, sind folgende.

124. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine gelblichbraune Farbe.

125. Mit

125. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine ins Röthliche fallende hellbraune Farbe.
126. Mit Salmiak und Wurzel, in eben der Proportion, eine graugelbliche Farbe.
127. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine besondere röthlichbraune Farbe.
128. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine nicht unangenehme dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschwinden, oder verwandeln sich in graue.

129. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine glänzende lichtgelbe Farbe.
130. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
131. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine Strohfarbe.
132. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
133. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.
134. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die einen gelblichen Schein hat.
135. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Diese Farben verhalten sich sämmtlich sehr gut, und bleiben brauchbar.

Achter Versuch. Man ließ so viel Gyps, als das Tuch schwer war, mit Wasser eine halbe Stunde lang kochen; alsdenn den Kessel vom Feuer nehmen, damit der Gyps zu Boden fallen konnte; hernach die Brühe behutsam abgießen, und in derselben, eine halbe Stunde, Tuch kochen. Dieses Tuch, welches in der nach und nach erkalteten Gypsbrühe 24 Stunden gelegen hatte, hat folgende Farben angenommen.

136. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe.
137. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.
138. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine graue Farbe.
139. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

140. Mit

140. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe.

Dieſe Farben verſchwinden gänzlich, oder werden zu ſchlechten grauen Farben.

Neunter Verſuch. Man ließ gleiche Theile Gyps und Alaun mit einander eine halbe Stunde lang kochen, und alsdenn ſo lange ruhig ſtehen, bis das Waſſer klar und hell geworden war. In dieſem behutſam abgegoſſenen Waſſer ließ man Tuch eine halbe Stunde kochen, und es darin noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieſes Tuch annimmt, ſind folgende.

141. Mit der Wurzel ohne Zuſatz; eine ſehr geſättigte dunkle pomeranzenartige gelbe Farbe.

142. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die ganz angenehm iſt.

143. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine lichte aber ſchwache gelbe Farbe.

144. Mit Weinſteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine ganz angenehme gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

145. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine dunkle, pomeranzenartige, gelbe Farbe.

146. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.

147. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

148. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die ins Gelbe ſpielt und nicht unangenehm iſt.

Die fünf erſtern Farben werden grau. Nr. 146 wird etwas dunkler; und die beyden letztern Farben verändern ſich gar nicht.

Zehnter Verſuch. Man ließ gleiche Theile Alaun und Pottaſche mit einander kochen; jedoch ward die Pott-Aſche nur erſt hinzu geſetzt, als der Alaun bereits einige Minuten gekocht hatte. Nachdem das Aufbrauſen, welches durch die Vereinigung des Alkali mit dem Vitriolſauren des Alauns entſteht, ſich gelegt hatte, ließ man in dieſer Brühe Tuch eine halbe Stunde lang kochen, und es alsdenn noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes ſolchergeſtalt vorbereitete Tuch hat folgende Farben angenommen.

149. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine unangenehme bräunlichgraue Farbe.

150. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine schwache falbe Farbe, beynahe wie die so genannte Nuß- oder Wurzelfarbe.

151. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine schwache hellgelbe Farbe, welche schmutzig ausfällt.

Diese Farben verschwinden ganz.

152. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine besondere dunkelgraue Farbe.

153. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

Die letztere Farbe verliert nichts; die erstere wird etwas lichter.

154. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die ins Gelbe spielt und nicht unangenehm ist.

155. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Die letztere Farbe wird gelblicher; die erstere aber ist unveränderlich und eine ganz brauchbare Farbe.

Eilfter Verſuch. Man that ungefähr ein halbes Loth von der Grindwurzel klein geschnitten in ein Glas, feuchtete sie mit gegohrnem Urin an, und setzte alsdenn an der Luft gelöschten Kalk hinzu. Dieses Mengsel, nachdem es verschiedentlich umgerührt worden, ließ man in dem mit einer naſſen Blase fest zugebundenen Glase vier Wochen stehen. Hierauf that man von dieser Mischung, die eigentlich in einer andern Absicht vorgenommen worden war, etwas weniges in Wasser, und ließ darin Tuch kochen. Dieſes Tuch hat eine dunkle oder bräunlichgelbe Farbe angenommen, die zwar an der Luft unverändert geblieben, allein sie fällt matt und unangenehm aus, und ist unbrauchbar.

Zwölfter Verſuch. Man löſete Alaun in Wasser auf, ließ darin Tuch, welches viermahl so schwer war als der Alaun, eine halbe Stunde kochen, und hernach noch 24 Stunden in diesem Alaunbade liegen. Dieſes Tuch nahm folgende Farben an.

156. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichbräunliche Farbe.

157. Mit

157. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine graugelbliche Farbe, die ins Röthliche spielt.
158. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine sehr blasse Strohfarbe.
159. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 157.
160. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine gesättigte dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschießen ganz oder werden grau.

161. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.
162. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.
163. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe.
164. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne Strohfarbe.
165. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.
166. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine schwache bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.
167. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die Farbe Nr. 166 wird grau. Nr. 167 ist unwandelbar, aber das Tuch ist rauh anzufühlen, und diese Farbebrühe daher nicht zu gebrauchen. Die übrigen Farben verlieren kaum merklich, und sind insgesammt brauchbar.

Dreyzehnter Versuch. Man ließ Tuch mit halb so vielem Weinsteinrahm, als es schwer war, in Wasser kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

168. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine bräunlichgraue Farbe, die ins Gelbe fällt.
169. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine bräunliche Farbe.
170. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
171. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.

172. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe aber glänzende Strohfarbe.

173. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ſchmutzige graugelbe Farbe.

174. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme lichte Farbe.

175. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgelbe Farbe.

Die Farbe 174 wird röthlichgelb; die übrigen gehen ganz verloren.

176. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſehr ſchöne und glänzende Strohfarbe, die ſich dem Citronengelben nähert.

177. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung, Kochſalz und Wurzel, eine eben ſo ſchöne, aber etwas hellere und noch lebhaftere Farbe.

Die erſtere Farbe wird etwas röthlich, und die letztere etwas bläſſer, bleibt ſich aber völlig ähnlich und verliert ihr liebliches Anſehen nicht.

178. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die einen gelben Schein hat.

179. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Beyde Farben werden etwas lichter.

Vierzehnter Verſuch. Man löſete 4 Theile Alaun und 1 Theil Weinſteinrahm in ſiedendem Waſſer auf, ließ alsdenn Tuch eine halbe Stunde lang darin kochen, und hernach noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

180. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine gelbe Farbe.

Man kann auf dieſe Weiſe alle Schattierungen der gelben Farbe, von der Strohfarbe bis zum Oliven-Gelb, erhalten, nachdem man von der Wurzel viel oder wenig in die Brühe thut; und dieſe Farben verhalten ſich ſämmtlich an der Luft ſehr gut, und verlieren kaum merklich.

181. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine graue Farbe.

182. Mit 24 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine ſehr geſättigte gelbe Farbe, welche matt ausfällt.

183. Mit 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.

184. Mit

184. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

Diese Farben verlieren zwar nicht viel, werden aber unangenehm.

185. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte hellgelbe Farbe.

186. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe, die angenehm ist.

187. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne gelbe Farbe, die sich zur Citronen-Farbe neiget.

Die beyden ersten Farben werden dunkler; die letztere verändert sich nicht.

188. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

189. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Beyde Farben bleiben unverändert.

Diese Versuche beweisen zur Genüge, daß in der Grindwurzel nicht nur eine starke färbende Substanz befindlich ist, sondern daß sie auch mit keinem einzigen Farbenzusatze ihre färbende Kraft versagt. Ein und anderer Versuch im Großen hat eben dieses bestätiget. Ihre Farben, insonderheit die Strohfarben, sind zum Theil sehr schön und dauerhaft; und es wäre daher zu wünschen, daß sie in der Färberey bekannter und gebräuchlich werden möchte.

Ein anderer Gebrauch, den man von dieser Pflanze, und besonders von ihrer Wurzel und ihren Samen-Körnern in der Oekonomie machen kann, verdient eben sowohl, als ersterer, angemerkt zu werden. Es besitzt nähmlich dieselbe alle zum Gärben des Leders erforderliche Bestandtheile und Eigenschaften, und man kann sich ihrer zur Zubereitung aller Sorten von Häuten, sie mögen von feiner oder grober Textur seyn, mit Nutzen bedienen. Ihr Werth wird in diesem Falle um so mehr erhöhet, da sie zugleich zum Färben des Leders angewendet werden kann.

In der Arzeneywissenschaft hat man sich dieser Pflanze schon vor vielen Jahrhunderten zur Heilung verschiedener Krankheiten bedient. Sie hat aber, so wie tausend andere brauchbare Arzeneymittel, das Schicksahl gehabt, nach und nach vergessen und unter die Anzahl der veralteten Medicamente gesetzt zu werden. Nach neuern Versuchen und Wahrnehmungen kann man ihr aber keinesweges das gegründete Lob entziehen, daß sie nicht eine in verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln brauchbare Pflanze sey. Ihre Haupteigenschaften bestehen vorzüglich darin, daß sie alle Säfte des Körpers, besonders aber das Geblüt, ausnehmend reinigt, die darin befindlichen Unreinigkeiten durch den Stuhlgang oder durch den Urin ausführt, und den geschwächten Theilen des Körpers, vornehmlich des Unterleibes, ihre Stärke wieder gibt. Man wird diese vortreffliche Eigenschaften der Grindwurz um so weniger in Zweifel ziehen, wenn man bedenkt, daß das Grindwurzgeschlecht mit dem Rhabarbergeschlechte in der nächsten Verwandtschaft stehe.

Innerlich wird diese Gattung der Grindwurz verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln als ein sehr bewährtes Arzeneymittel entgegen gesetzt, als: dem Scorbut, der Gicht, dem Podagra, dem Zittern der Glieder, (wenn solches durch eine gichtische, scorbutische Materie verursachet wird,) dem Lendenweh, dem hartnäckigsten Samenflusse, dem weißen Flusse, dem tollen Hundsbiß, und der Wassersucht. Ferner bedient man sich dieser Pflanze zu Heilung der hartnäckigsten Durchfälle und rothen Ruhren, der Wechselfieber und der Gelbsucht, wie auch der alten bösartigen unheilbar scheinenden Geschwüre, wo statt des Eiters nur eine wässerige fressende Gauche (Ichor) wegfließt. Wegen ihrer seifenartigen, blutreinigenden und abführenden Eigenschaft vergleicht man sie mit der

Sar-

Sarſaparille, und glaubt, daß man dieſe Grindwurz derſelben recht gut ſubſtituiren könne.

Ihr äußerlicher Gebrauch erſtreckt ſich hauptſächlich auf die Krätze und andere ſcorbutiſche Ausſchläge der Haut. Die Methode, ſie in dieſen Uebeln anzuwenden, iſt verſchieden. Einige bedienen ſich des aus ihrer Wurzel mit Waſſer bereiteten Decoctes, oder des daraus deſtillierten Waſſers, zum Waſchen der mit Krätze, Finnen u. d. gl. behafteten Theile. Andere bereiten ein Decoct von der Wurzel mit Eſſig, und waſchen ſich damit. Noch andere beſtreichen die krätzigen Theile mit dem ausgepreßten Safte der Wurzel. Nach Chomel's Berichte wird aus der Wurzel dieſer Pflanze, der Alantwurzel (Rad. Enulæ,) und dem Schwefel, eine in Frankreich ſehr gebräuchliche Grind-Salbe verfertigt. Das wäſſerige Decoct von dieſer Wurzel hat man auch als ein Gurgelwaſſer in der Mundfäule ſehr bewährt gefunden.

Viele Landleute bedienen ſich der gepülverten Wurzel oder Samenkörner dieſer Pflanze mit Nutzen wider lange anhaltende Diarrhöen und rothe Ruhren ihres Viehes.

Da dieſe Pflanze, wegen ihrer anſehnlichen Größe, ſehr viel Nahrung zu ihrem Fortkommen gebraucht, ſo befördert ſie auf eine zuverläßige Art das Austrocknen der Sümpfe, macht dieſelben urbar, und beweiſet ſich alſo auch hierin nutzbar.

D. J. P. Küling Abhandlung von der ſpitzblätterigen Grind-Wurz und deren nutzbarem Gebrauche, ſt. im 20 und 21 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1774.

2. Krausblätterige Grindwurzel, krauſer Ampfer, wilder Toback, Krötenblätter, Lapathum folio acuto crispo *C. B. Tourn.* & *Raj.* Lapathum acutum crispum *J. B.* & *Tab.* Lapathum acutum minus *Park.* Rumex crispus, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis vndulatis acutis *Linn.* Fr. Patience ſauvage friſée. Dieſe Pflanze findet ſich in

ganz Europa an feuchten Orten, und ist, weil sie sich stark vermehrt, und durch ihre breite magere Blätter vielen Platz einnimmt, auf Wiesen ein beschwerliches Unkraut, auf dessen Ausrottung sorgfältige Landwirthe bedacht seyn müssen. Ihre Wurzel ist fortwährend. Ihr Stängel wächst aufrecht, und gemeiniglich über 3 Fuß hoch. Ihre Blätter sind am Rande beständig gefalten oder kraus; die untern stumpf und nach dem Stiele zu etwas ausgeschnitten, die obern aber lang lanzenförmig. Ihre unansehnliche Blumen kommen im May und Jun. in dichten, nacketen und rispenförmigen Aehren in dem Winkel der Blätter und an dem Gipfel der Aeste, zum Vorschein. Die Blumenblättchen sind groß, und jede mit einer gelben Warze besetzt. Wo man für nützlich erachtet, sie anzupflanzen, kann dieses, wie bey der Mönchsrhabarber, durch den Samen oder auch durch die Zertheilung der Wurzeln geschehen. Das Vieh läßt sie, zumahl wenn sie schon etwas alt ist, stehen. Ihre Wurzel, welche zu Paris öfters statt der falschen Rhabarber verkauft wird, ist bitter und gelinde zusammenziehend. In Norwegen wird sie häufig nicht nur frisch und gequetscht äußerlich, sondern auch das damit gekochte Wasser innerlich in der Krätze und in der Gelbsucht gegeben. Die Viehärzte bedienen sich des letztern, räudiges Vieh damit zu waschen, und geben sie auch innerlich in der Ruhr des Rindviehes. Hr. Prof. Gleditsch hat die ganze Wurzel nebst den Gipfeln der Pflanze, wann sie schon in Samen geschossen ist, zum Gärben des Leders nützlich befunden. Ihre Blätter, welche in Amerika, auch in Thüringen, statt eines Zugemüses wie Spinat gekocht und genossen werden, (daher diese Pflanze auch perennirender Spinat genannt wird,) und, so lange sie noch jung sind, zu dieser Absicht taugen, so bald sie aber älter werden, ganz zähe und dadurch unbrauchbar sind, werden in einigen Gegenden statt des Tobackes geraucht,

raucht, und ſind wenigſtens unſchädlicher, als der ſchlechte Toback.

Von ſo genannten wilden Toback, ſ. Schrebers neue Cameralſchr. 9 Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 210 — 212.

Aus ihren Samen kann man, wenn ſie getrocknet ſind, Mehl und Brod machen.

3. Stumpfblätterige Grindwurzel, gemeine breitblätterige Mengelwurz, Lapathum folio minus acuto *C. B. Lob. & Tourn.* Lapathum vulgare folio obtuſo *J. B. & Raj.* Lapathum ſylueſtre vulgatius *Park.* Lapathum ſylueſtre folio minus acuto *Gerard.* Rumex agreſtis *Cord.* Rumex obtuſifolius, valvulis denturis graniferis, foliis cordato-oblongis obtuſiusculis crenulatis *Linn.* Sie wächſt in Südermannland, England, Frankreich, Deutſchland und in der Schweiz, wild. Ihre Blätter ſind herzförmig, länglich, ſtumpf, am Rande ſchwach eingekerbt, auch zuweilen etwas kraus. Ihre Blumen zeigen ſich im Auguſt, und ſtehen in dichten, ährenförmigen, und durch keine Blätter unterbrochenen Riſpen beyſammen. Unter den Zwitterblumen befinden ſich hin und wieder weib- und männliche. Ihre Wurzel iſt beſtändig. Man kann ſie, wie die Mönchsrhabarber fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Das Vieh läßt ſie ſtehen.

4. Italieniſche Grindwurzel, langblätteriger Gartenampfer, Geduldkraut, Patienzkraut, Lapathum hortenſe folio oblongo *C. B.* Rumex ſativus *Cord.* Rumex hortenſis vel alter *Trag.* Rumex Patientia, valvulis integerrimis, vnica granifera, foliis cordatis *Linn.* Britannica antiquorum, wird von einigen für die Mönchsrhabarber ausgegeben, und in Frankreich, dem ſüdlichen Deutſchland, der Schweiz, und einigen andern Ländern, unter dem Nahmen Patience, auch Oſeille françoiſe, als ein vorzügliches Küchengartengewächs häufig gebauet und verſpeiſet. In hieſigen Gegenden iſt ſie noch wenig bekannt, und nur

hier und da in einigen wohlbeſtellten Gärten zu finden. Die Wurzeln ſind gelb, groß und lang; es erfordert alſo dieſe Pflanze zum beſten Wachsthum tiefes Erdreich. Dieſe Wurzeln ſind perennirend, und treiben, nach dem Alter der Pflanze, eine große Menge ſtarke, längliche, zugeſpitzte, dunkelgrüne Blätter, welche vom erſten Anfange des Frühlinges bis zum ſpäteſten Ende des Herbſtes, nach der Lage und Güte des Bodens, alle 2, 3 oder 4 Wochen abgeſchnitten werden können, und immer unglaublich ſchnell wieder heran wachſen. Wenn man dieſe Blätter ein Par Monathe wachſen läßt, werden ſie ſehr ſtark und groß, oft einen Fuß lang, und 2, 3 bis 4 Zoll breit. Die Blätter ſtehen an langen ſaftigen Stielen, welche man, wenn ſie auch noch ſo groß ſind, eben ſo wohl, als die größten und ſtärkſten Blätter ſelbſt, zur Speiſe gebraucht, indem ſie beym Kochen vollkommen ſo markig, mürbe und wohlſchmeckend werden, als die von den zärteſten Pflanzen. Die Pflanze trägt, vom zweyten Jahre an, jährlich, an ſtarken 3 bis 4 Fuß hohen Stängeln, in dreyfach geflügelten zähen braunen Capſeln, eine Menge glatte, glänzende, dreyeckige, längliche, an beyden Enden zugeſpitzte Samen, welche, wenn ſie recht reif ſind, eine helle Nußfarbe haben.

Der Nahme Geduld- oder Patienzkraut kommt dieſer Pflanze im eigentlichſten Verſtande zu, indem dieſelbe in allen Lagen, in allem Erdreiche, in allen Witterungen, von ſehr langer, ja beynahe immerwährender Dauer und Nutzbarkeit iſt. In Italien, als ihrem natürlichen Vaterlande, wie auch in andern ſüdlichen Gegenden, wo dieſe Pflanze wild wächſt, iſt ſie ziemlich herbe; es wird aber dieſes, durch den künſtlichen Anbau in guter Gartenerde, ſo ſehr gemildert, daß das zahme Garten-Geduldkraut nur gelinde weinſäuerlich,

lich, und ungefähr so, wie ganz zarter Spinat, worunter etwas Citronensaft gemischt worden, schmecket.

Es kommt diese Pflanze zwar in jedem Boden fort, und beweiset überall ihren Nutzen; sie wird aber am vollkommensten und ergiebigsten, wenn sie in einer offenen, der Morgen- und Mittagssonne ausgesetzten, ebenen, und nicht allzu trockenen Lage, in einem wohl durchgearbeiteten, tiefen, guten, allerhand süße Gräser und Futterkräuter tragenden Wiesengrund, oder, welches noch besser ist, in eine Erdmischung gepflanzt wird, welche aus gutem Lehm- oder auch Märgel-Boden, mit Sand, und wohl verfaultem Rindermist, durch tiefes und fleißiges Umgraben zur tragbarsten Gartenerde gemacht worden.

Man kann die Samen des Geduldkrautes in allen Frühlingsmonathen säen. Bis dahin ist es vorzüglich gut, diese Samen in ihren häutigen Hülsen, entweder noch an den Stängeln sitzend, oder abgestreift in papiernen Säcken, an einem kühlen, luftigen und trocknen Orte aufgehängt, zu verwahren, und die Samen nicht eher, durch starkes und wiederhohltes Reiben mit den Händen, von den zähen Hülsen zu reinigen, als bis man sie zum Aussäen nöthig hat. Es ist auch nützlich, diese gereinigte Samen 2 oder 3 Tage zuvor, ehe man sie säen will, mit guter, nicht allzu feuchter, fein durchgesiebter Gartenerde, wovon man zwey gute Hände voll auf 1 Loth Samen nimmt, wohl zu vermischen. Dieses Gemenge thut man in einen wohlglasurten oder auch festen steinernen Topf, drückt es gelinde zusammen, und verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch.

Diese Samen werden entweder ganz früh im März, und der ersten Hälfte des Aprils, in mäßig warme Mistbeete, oder auch etwas später, in kalter Erde, auf eine Rabatte, altes kaltes Mistbeet, oder auf einen andern Fleck von guter fetter Erde im Garten gesäet; man

man wartet sie mit Begießen und Reinhalten von Unkraut, wie andere Frühlingspflanzen; und da sie solchergestalt bald aufkommen, können die frühern schon im May, die spätern aber im Junius, an diejenigen Stellen verpflanzt werden, wo sie künftig viele Jahre lang stehen bleiben, und jährlich mit zunehmender Stärke den größten Nutzen geben sollen. Diese Pflanzbeete werden folgender Maßen angelegt. Man wählet einen ebenen Platz im Küchengarten, welcher aus guter tiefer Erde von vorerwähnter Beschaffenheit besteht. Ist dieser schon im vorhergehenden Herbste tief umgegraben, und der mürbe und fruchtbar machenden Wirkung des Winters überlassen worden, so ist es desto besser. Dieser Platz wird jetzt nochmahl tief umgegraben, wohl geebnet, und in drey Fuß breite Gartenbeete, mit einen Fuß breiten Gängen, abgetheilt. Die Gänge dürfen nur abgetreten und nicht ausgestochen werden. Auf diesen Pflanzbeeten bezeichnet man drey, der Länge nach laufende Reihen, nähmlich eine in der Mitte des Beetes, und die beyden andern 1 Fuß breit auf beyden Seiten von der mittelsten Reihe. Nun theilt man längst diesen Reihen 1 Fuß weit von einander ins Kreutz oder Verband, die Stellen ab, wo die Pflanzen hinkommen sollen. Diese Pflanzstellen werden mit hölzernen Pflöckchen bezeichnet; alsdenn setzt man um jedes Pflöckchen drey Pflanzen, so, daß dieselben im Dreyeck, jede eine Hand breit von einander, entfernt seyn. Diese Pflanzen werden mit der Hand, und nicht mit dem Pflanzstocke, gesetzt. Man setzt die Pflanzen etwas tief, drückt die Erde um die Wurzeln wohl an, damit bey jeder Pflanze ein Grübchen bleibe, begießt die Pflanzen reichlich, und wiederhohlt dieses, falls die Witterung allzu trocken würde. Alsdenn überläßt man diese Pflanzung der Natur, und hat künftig weiter nichts dabey zu thun, als daß man, nach jedesmahligem Abschneiden der

Blät-

Blätter, die Erde rings um die Pflanzen, 2 oder 3 Zoll tief, mit einer kleinen Hacke auflockert, solche mit der Harke wieder gleich macht, und die frisch, ziemlich nahe an der Erde abgeschnittenen Pflanzen mit ein wenig Erde leicht bedecket; hierdurch werden die Pflanzen im Wachsthum sehr gestärkt, und die Beete am leichtesten vom Unkraut gereinigt. Da übrigens auch die beste Gartenerde, wenn sie beständig tragen muß, an treibenden und nährenden Kräften erschöpft wird, so ist auch hier nöthig, daß, nach Beschaffenheit des Bodens, alle 2 oder 3 Jahre, im Herbste kurz vor dem Winter ein Par Zoll hoch gute fette wohl verfaulte Misterde über die Beete und Pflanzen ausgebreitet, und im darauf folgenden Frühlinge zwischen den Pflanzen leicht durchgestochen, und untergegraben werde. Es ist auch diesen und allen andern dergleichen beständigen Gewächsen sehr zuträglich, wenn man spät im Herbste die Gänge zwischen den Beeten tief umgräbt, solche den Winter über offen liegen läßt, und erst im Frühlinge wieder einebnet, und nach der Schnur gelinde zusammen tritt.

Wenn das Geduldkraut auf diese Art gepflanzt und unterhalten worden, so ist ein kleiner Platz von etlichen wenigen Beeten im Garten zureichend, auch die größte Haushaltung das ganze Jahr hindurch mit dem wohlschmeckendsten und gesundesten grünen Kohl zu versorgen, indem man die Blätter dieses Krautes alle 2, 3 oder 4 Wochen abschneiden und nutzen kann, und diese Pflanze, je öfter man sie ihrer Blätter beraubet, immer stärker und tragender wird, weil dadurch die Wurzeln sich immer mehr bestauden, und in Dicke und Breite durch neue und häufige Seitensprossen und Blätter sich vergrößern. Diese Vermehrung ist so stark, daß man von 3 oder 4 Jahr alten Pflanzen alle 3 oder 4 Wochen wohl 100 und mehr Blätter auf einmahl schneiden kann.

Ob gleich dieſes Kraut, vom zweyten Jahre an, alle Jahr Samen tragen kann, ſo hindert dieſer Umſtand doch nicht an dem fortwährenden Gebrauche der Blätter zur Küche; denn man läßt nur auf der mittelſten Reihe der Pflanzenbeete von jeden, der drey nahe beyſammen ſtehenden Pflanzen, eine einzige den Blüth- und Samenſtängel treiben, welchen man, weil er ſehr hoch, und von Samen ſchwer wird, an einen Stock feſt bindet, und dadurch die vollkommenſten, reifſten und fruchtbarſten Samen in Menge erhält. Alle übrige Pflanzen aber, welche nicht Samen tragen ſollen, werden, wie gewöhnlich, immer abgeſchnitten, und ihre Blätter genutzet. So bald übrigens die Samen völlig reif ſind, werden die Stängel nahe an der Erde abgeſchnitten, und an einem trocknen luftigen Orte aufgehänget. Die Pflanzen aber, welche Samen getragen haben, ſind nach wie vor durch neue Blätter nützlich. Man thut ſehr wohl, wenn man mit den Pflanzen auf der mittelſten Reihe des Beetes dergeſtalt abwechſelt, daß man von den drey nahe beyſammen ſtehenden Pflanzen jede nur alle drey Jahre Samen tragen läßt. Die Wurzeln werden dadurch ſehr geſtärkt, und treiben weit ſchneller, bringen auch zu ihrer Zeit die beſten Samen.

Die Nutzbarkeit dieſes Gewächſes, als Nahrungs-Mittel für Menſchen, beſteht vornehmlich darin, daß es unter allen bekannten grünen Kräutern, welche zu Kohl gebraucht werden, unſtreitig das angenehmſte, geſundeſte und wohlfeilſte iſt; daß es nicht nur als Salat roh, ſondern auch gekocht, theils in der Suppe, theils, nachdem es verwällt oder abgebrühet, alsdenn gehacket oder klein geſchnitten, und auf allerhand Art, wie Spinat zurechte gemacht, obſchon mit Zuſatz weit weniger Butter oder andern Fettes, dieſen an Geſchmack weit übertrifft; und endlich, daß es zu allen Jahrszeiten in Menge zu haben iſt, indem im erſten Frühlinge, wenn

wenn alle andere, unter freyem Himmel wachſende, grüne Kräuter theils noch gar nicht zu haben, theils noch ſehr rar und theuer, obſchon meiſt unſchmackhaft, ſind, das Geduldkraut ſchon den herrlichſten Wachsthum zeigt, und mehrmahls abgeſchnitten werden kann, dieſer Nutzen auch den ganzen Sommer bis in den ſpäteſten Herbſt fortwähret, und man endlich auch den ganzen Winter hindurch auf eine leichte und faſt nichts koſtende Art im Ueberfluß damit verſehen ſeyn kann. In dieſer Abſicht nimmt man ganz ſpät im Herbſte, beym Eintritt des Winters, die gereinigten großen Blätter dieſes Krautes mit den Stängeln, wirft ſie in einen Keſſel voll kochend Waſſer, läßt es zuſammen ein wenig aufſieden, aber nicht mehr, als daß das Kraut nur halb gar werde; dieſes wird alsdenn heraus genommen, und, damit das Waſſer völlig abtröpfele, in reine Siebe gelegt. Hierauf nimmt man einen reinen und feſten ſteinernen Topf, welcher aber ſo dicht gebrannt ſeyn muß, daß er keine Feuchtigkeit durchläßt; auf den Boden des Topfes legt man einen Finger dick Salz, auf dieſes einer Hand hoch verwälltes Kraut, wieder einen Finger dick Salz, auf dieſes wieder einer Hand hoch Kraut, und ſolchergeſtalt fährt man mit den Schichten fort, bis der Topf voll iſt; zu oberſt kommt wieder einen Finger dick Salz. Das Kraut wird bey dem Einlegen jedesmahl gelinde feſt gedrückt, aber ja nicht gequetſchet. Der Topf wird mit einem wohl paſſenden Deckel zugedeckt, dieſer aber nicht beſchweret. Man verwahrt ſolche Töpfe in guten Kellern oder Speiſekammern, wo es trocken und ohne Froſt, aber auch nicht ſo warm iſt, daß eine ſaure Gährung entſtehen könne. Solchergeſtalt hält ſich dieſes eingeſalzene Kraut den ganzen Winter über friſch. Wenn man es gebrauchen will, nimmt man den Abend vorher eine beliebige Quantität aus dem Topfe, ſpühlt es in friſchem Waſſer von dem Salze ab,

läßt

läßt es in anderm frischen Wasser über Nacht stehen, verwällt es alsdenn vollends gar, und richtet es hernach wie Spinat zu, da es denn nicht nur den besten zartesten Geschmack, sondern auch eine so frische Farbe hat, als ob es erst an demselben Tage aus dem Garten abgeschnitten wäre. Das Wasser, womit das Kraut vom Salze gewaschen worden, auch dasjenige, worin es über Nacht zum völligen Auswässern gelegen hat, kann als ein sehr labendes und heilsames Getränk den Kühen, Schafen und Ziegen gegeben werden.

Da dieses Kraut in der natürlichen Pflanzenordnung ganz nahe mit der Rhabarber verwandt, also auch gelinde und sicher eröffnend ist, so werden insonderheit alle diejenigen, welche zu Verstopfungen geneigt sind, nichts nützlicheres zur Speise genießen können. Hr. Prof. Bergius, in Stockholm, hat an sich, und aus sehr vielen Erfahrungen an Andern, bemerkt, daß der tägliche und fortgesetzte Genuß des auf allerhand Art als Speise zubereiteten Geduldkrautes das angenehmste und zuverläßigste Mittel zur Hebung hysterischer, hypochondrischer, hämorrhoidalischer und anderer dergleichen mit Krämpfen, Verstopfungen, Blähungen und Unverdaulichkeit begleiteter Zufälle sey.

Es ist dieses Kraut auch in der Landhaushaltung sehr nützlich zu gebrauchen. Als eine unserer Himmelsgegend völlig angemessene und sehr ergiebige Pflanze, kann man sie überall auf Wiesen, Weideplätzen, an Zäunen, und überhaupt an allen Orten, wo sonst die geringern Arten des Sauerampfers wachsen, mit größtem Vortheil säen. Allen wiederkäuenden Thieren, Rindvieh, Schafen, Ziegen, ist sie ein angenehmes und sehr heilsames Futter; auch den Pferden bekommt sie vortrefflich, und bewahrt sie vor dem Rotz. Unter den Klee gesäet, macht es, so wohl roh als trocken, das nährendste und gesundeste Futter.

Die

Die Wurzeln dieſes Krautes werden mit der Zeit ſehr groß. Dieſe alte Wurzeln können in der Färberey, beym Gärben des Leders, und vornehmlich zur Vieharzeney, gebraucht werden.

D. P. J. Bergius Abhandlung von dem Patienzkraute, aus den ſtockholmiſchen Inrikes Tidningar. v. J. 1768, n. 31, überſ. ſt. in No. 5 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 61.

J. C. L. Ehrenreich Nachricht vom Anbau und Nutzen des Geduldkrautes, ſt. in der Beylage zum 32 St. der Königsb. gel. und polit. Zeitung, v. J. 1779.

5. Röthliche Grindwurzel, rothe oder rothblätterige Mengelwurz, Drachenblut, Lapathum ſanguineum, Rumex rubeus, Rumex ſanguineus, valvulis integerrimis, vnica granifera, foliis cordato-lanceolatis *Linn.* wächſt in Virginien, hat eine dauernde Wurzel, und mit der vierten Art viele Aehnlichkeit. Die röthliche Farbe, welche ſich vorzüglich an den Adern der Blätter äußert, gibt das beſte Unterſcheidungszeichen. Das äußere Blättchen der Blumenkrone iſt mit einer großen, rothen und kugelrunden Krone bezeichnet, zu welchem bisweilen noch das zweyte kommt, welches aber ſehr klein iſt. Die Blumen zeigen ſich im Julius. Man kann ſie, wie die Mönchs-Rhabarber fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Die Blätter geben einen blutrothen Saft von ſich, womit einige Weinkünſtler den Wein dunkelroth färben. Wahrſcheinlicher Weiſe könnte dieſer Saft auch von den Färbern zum rothfärben angewendet werden. Die Wurzel hat eine zuſammenziehende und ſtärkende Kraft, und wird in einigen Gegenden eben ſo, wie die gemeine Grindwurzel, gebraucht, auch ſo gar in der rothen Ruhr empfohlen. Volkamer hat einen hartnäckigen Bauchfluß geheilt, indem er einen Skrupel von dem Samen, mit Canarien-Sect im Mörſer geſtoßen, und den ausgepreßten Wein dem Patienten eingegeben.

6. Britanniſche Grindwurzel, Rumex Britannica, valvulis integerrimis, omnibus graniferis, foliis

lanceolatis, vaginis obſoletis *Linn.* Ob die ältern Schriftſteller unter dem Nahmen Herba britannica wirklich dieſe, oder vielleicht die vierte Art verſtanden haben, iſt ſo leicht nicht zu beſtimmen. Die Pflanze wächſt in Virginien, hat eine dicke, rübenartige, auswendig ſchwarze oder hochgelbe, inwendig aber ſaffrangelbe, Wurzel. Ihr Stängel und ihre Blättrippen ſind röthlich. Die Samendeckblätter ſind völlig ganz, und insgeſammt mit Warzen beſetzt.

Dieſe Grindwurzel iſt bey den Canadenſern ein groſſes und geheimes Mittel, deſſen ſie ſich bey allen freſſenden Geſchwüren bedienen; und Colden ſelbſt hat geſehen, wie ein ſolches Geſchwür am Gaumen, wo zugleich der Knochen angefreſſen geweſen, dadurch geheilt worden, indem man aus der Wurzel einen Trank bereitet, und ſowohl damit das Geſchwür ausgewaſchen, als auch davon getrunken hat.

7. Waſſergrindwurzel, Dockenblätter, groſſe Waſſergrindwurz, groſſer Weiherampfer, Waſſer-Rhabarber, Lapathum aquaticum, Lapathum paluſtre, Hydrolapathum *Off.* Lapathum aquaticum, folio cubitali *C. B.* & *Tourn.* Lapathum aquaticum maximum, ſ. Hydrolapathum *J. B.* & *Raj.* Lapathum longifolium nigrum, ſ. Britannica antiquorum vera, vel Hydrolapathum nigrum *Munting.* Rumex aquaticus, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis glabris acutis *Linn.* Fr. Patience aquatique, oder Parelle des marais. Man findet ſie in ganz Europa an den Ufern der Flüſſe und Sümpfe, in Gräben und andern feuchten Orten. Ihre Wurzel iſt beſtändig, holzig, groß und inwendig gelb. Der ſtarke Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Die Wurzelblätter ſtehen auf langen Stielen, ſind öfters 1 Fuß lang, herzförmig zugeſpitzt, zuweilen am Rande eingekerbt, auch kraus. Die Blumen zeigen ſich im Julius, und ſtehen in äſtigen, lockern, ſehr groſſen und blumenreichen

Riſpen

Rispen beysammen, an welchen hin und wieder schmale lanzenförmige Blätter sitzen. Die Deckblätter des Samens sind völlig ganz, jedoch auch zuweilen eingekerbt. Man kann sie, wie die Mönchsrhabarber, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Das Vieh läßt sie stehen, weil ihm ihre Stängel bald zu hart werden. Die ganze Pflanze hat einen zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel, deren Rinde, in ihrer Farbe und in ihren Kräften, mit der Wurzel der falschen Rhabarber überein kommt, hat eine zusammenziehende, klebende, reinigende, und, nach einigen Erfahrungen, auch eine abführende Eigenschaft, und ist von den Aerzten inn- und äußerlich getrocknet, oder als Salat angemacht, oder in dem daraus gepreßten frischen Safte, oder in dem damit gekochten Wasser, in Krankheiten der Haut, in dem Scharbock, in der Lustseuche, in der Krätze, in bösartigen Geschwüren und in Flußschmerzen, mit glücklichem Erfolge gebraucht worden. Sie gibt auch ein nützliches Zahnpulver. Die Blätter haben einen zusammenziehenden und bitterlichen Geschmack, und kommen in ihren Kräften der Wurzel nahe.

8. Dreyblümige Grindwurzel, Rumex bucephalophorus, valvulis dentatis nudis; pedicellis planis reflexis *Linn.* Sie wächst in Italien. Ihre Wurzel ist jährig. Der schwache, ästige Stängel ist ungefähr 1 Fuß hoch. Die saftigen, glänzenden Blätter sind eyförmig stumpf, und völlig ganz. Aus dem Blätterwinkel treiben allemahl drey Blumen, deren Stiele platt und unterwärts gebogen, und die Deckblätter des Samens mit vielen vorragenden Zäckchen besetzt sind. Es erhält dadurch der Same ein besonderes Ansehen, und ist daher mit einem Ochsenkopfe verglichen worden. Die Pflanze wird auf dem Mistbeete jährlich aus dem Samen erzogen. Sie endigt ihr Wachsthum geschwin-

de, und man muß wegen des Samens fleißig Achtung geben.

9. **Runzelige Alpengrindwurzel**, Rumex alpinus, floribus hermaphroditis sterilibus femineisque, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis obtusis rugosis *Linn.* Fr. Rapontic des Alpes, iſt der Rhapontikrhabarber, dem Anſehen nach, völlig ähnlich; und Einige halten dieſelbe auch für die Mönchsrhabarber, es ſoll aber die Wurzel inwendig mehr weiß als gelb ſeyn, und in der Erde hinkriechen. Man findet ſie in den mittägigen Gegenden Frankreichs und in der Schweiz wild. Ihre Wurzel iſt groß, ungefähr Arms dick, holzig, äſtig und zweyjährig. Der Stängel iſt dick, geſtreift und in Aeſte zertheilt, welche wie ein Arm ausgeſtreckt ſind, und unter welchen, ſo wie unter den Blättern, weiße, zarte und ſehr große Scheiden ſtehen. Ihre Wurzelblätter ſtehen auf langen Stielen, und ſind eyrund, und zunächſt an dem Stiele zu beyden Seiten, wie ein halber Mond ausgeſchnitten. Die Stammblätter ſind lanzenförmig, und an dem Rande gefalten. Die Blumen zeigen ſich im Aug. in ſehr dichten und riſpenförmigen Aehren. Man kann ſie, wie die Mönchsrhabarber, fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Ihre Wurzel, welche den bittern Geſchmack, den Geruch, die gelbe Farbe und die harzigen Beſtandtheile der echten Rhabarber hat, ob ſie gleich nur halb ſo ſtark wirkt, wird öfters für dieſe gebraucht, und kann auch, ohne der Abſicht des Arztes zu ſchaden, ſo wie ihre Blätter, wenn nur von beyden noch einmahl ſo viel genommen wird, an ihre Stelle verordnet werden.

10. Die **Meergrindwurzel**, Rumex maritimus, welche in Schweden und andern Ländern an den Meer-Ufern wächſt, und durch ihre ganz ſchmalen, gleich breiten Blätter ſich kenntlich macht, auch an den Blättern und übrigen Theilen mehr gelb ausſieht, jedoch

eine

eine rothe Wurzel hat, empfiehlt Linné zu fernern Verſuchen, ſowohl in Anſehung des Färbens, als auch der Arzeneykräfte.

Grindel, ein Riegel; ſiehe Grendel.

Gringel, ein Riegel; ſiehe eb. daſelbſt.

— — eine Art eines Gebackenen; ſiehe Kringel.

Grinitſch, Spartium ſcoparium *Linn.* ſ. Th. XVII, S. 350.

Grinitz, ſiehe Grünitz.

Grinſche, ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grinſen, ein nur im Bergbaue übliches Wort, wo man von dem Schwarzkupfer ſagt, daß es grinſe, wenn es in dem Probeſcherben anfängt zu gehen.

In den niedrigen Sprecharten hat man von greinen auch das Frequentativum grinſen, welches ſo wie jenes ſowohl weinen als lächeln bedeutet.

Grinſing, ſiehe *Anſerina.*

Grinsling, ſiehe Grün-Fink.

Griotte, Griotte, ſchwarze ſaure Kirſchen; ſiehe unter Kirſche.

Gris, ſiehe Grau.

Gris de lin, ſiehe eb. daſelbſt.

Griſaille, bey den Mahlern, Grau in Grau; ſiehe Th. XIX, S. 792.

— — bey den Perrückenmachern, eine Vermiſchung von grauen und weißen Haaren, woraus Perrücken verfertigt werden.

Griſaille de Hollande, Populus alba Linn. Weißpappel; ſiehe unter Pappelbaum.

Griſard, ſiehe Dachs. braune Mewe.

Griſet, ſiehe unter Stieglitz.

Griſet, Griſette, aus dem Franz. Griſette, ein ſchlechter leichter Zeug, der meiſtentheils mit Wolle oder Baumwolle, Haaren, Zwirn und Seide vermengt, zuweilen aber auch nur ganz von Wolle iſt. Dieſen Zeug haben erſt zu Paris Weibsleute von geringem

Stande zu tragen angefangen, die man daſelbſt ſcherzweiſe Griſettes nennt (*), bis er endlich auch hernach auf Perſonen vom erſten Range gekommen iſt. Er war anfänglich nur grau, daher auch ſein Nahme kommt; jetzt aber hat man ihn von allerhand Farben und Arten, als: volle oder einförmige, geſtreifte, blumichte u. ſ. w. die unterdeſſen alle beſtändig ihren Nahmen Griſettes behalten.

In Frankreich verfertigen und verkaufen dieſe Zeuge die ſo genannten Ferandiniers, wie es denn auch meiſtentheils Gattungen von Ferandinen ſind; jedoch werden ſie auch auf Etamin-Art gemacht. Ihre Länge und Breite richtet ſich nach denen Zeugen, die ſie nachahmen, nähmlich den Ferandinen oder Etaminen.

Griſette, oder wie Einige ſchreiben **Criſette** (**), nennt man, in der Kochkunſt, eine Art Paſteten, welche von den kleinen Eyerpaſteten nur in Anſehung ihrer äußerlichen Form unterſchieden ſind, in Anſehung des Inwendigen aber den ſo genannten feinen Paſteten ſehr ähnlich ſind. Denn, wenn z. E. Stockfiſch, Hechte, oder andere Arten unſerer einheimiſchen Fiſche in Griſetten einzuſchlagen ſind, ſo werden ſie zuvor abgekochet, von den Gräthen abgemacht, und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemenget, und auch von ſelbigen Fiſchen, oder von andern guten Sachen, ein feines Gehäck (eine Farße) gemacht. Nachdem ein wenig feiner mürber Teig gemacht worden, muß man eine hohe, den Griſetten eigene, Form haben, ſie ſey von Kupfer oder Blech, wenn ſie nur eines ſchönen Modelles

(*) Man nennt noch jetzt Griſette, ein hübſches Mädchen oder eine hübſche junge Frau, die nicht vom beſten Herkommen iſt, aber ſich nett in Kleidern hält, und den jungen Herren zu gefallen ſucht.

(**) Es iſt hiervon etwas im VIII Th. S. 460, unter der Benennung Criſette vorgekommen, welcher Art. aber daſelbſt auszuſtreichen, und auf Griſette zu verweiſen iſt.

delles ist. Man muß diese Form mit geschmolzener Butter bestreichen, und mit fein geriebener Semmel überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner, als zu den Pasteten, ausrollen, und in die Form legen, die Farße überall eines halben Fingers dick einstreichen, alsdenn aber das Angemengte darüber thun, mit einem dünnen Oberblatte von Teig decken, den Rand sauber abschneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne setzen, und unten und oben mit Feuer gar backen. Bey dem Anrichten wird die Form in der Schüssel umgekehrt, und von der Grisette also abgezogen, von dieser aber oben eine kleine Platte abgeschnitten, und eine beliebige Soße hinein gethan.

Es werden aber auch Grisetten in Casserolen gebacken. Will man nähmlich eine mit Fleisch gefüllte Grisette haben, so bereitet man erstlich ein Gehäck von Kälberbraten, Nierenfett, eingeweichter Semmel, Eyerdottern, etwas Sahne und Salz, Muskatenblumen und gehackten Citronenschalen. Wenn dieses zu einem Teige geworden, nimmt man eine Casserole, die eine artige Form hat, bestreicht sie mit Butter, treibt aus einem feinen mürben Teige ein Blatt, eines starken Messerrückens dick, auf, thut dieses Blatt in die Casserole, und belegt sie damit völlig, bestreicht es auch über und über mit einem zerklopften Ey. Alsdenn trägt man von gedachtem Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, auf den Teig, bis derselbe gänzlich damit überzogen ist. Hierauf füllt man mit einem guten Ragout die Casserole halb voll, nimmt einen Bogen Papier, beschmiert ihn mit Butter, und zwar einen so großen Fleck, als die Casserole, darin die Grisette steht, breit ist, trägt auf denselben von dem ersten Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, gleichsam in der Absicht, als wollte man einen Deckel auf eine Pastete machen; nimmt hernach den Bogen Papier, und legt ihn verkehrt in die Casserole, daß das Gehäck das ganze Ragout bedecke,

decke, und es auf allen Seiten zugekleibet werden könne. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel leicht ablösen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teige, und zieht es über das vorige Blatt, welches man aber vorher mit Eyern bestreichen muß, vermachet es hernach so gut man kann, setzt die Casserole in einen Back-Ofen, und läßt es fein goldgelb ausbacken. Bey dem Anrichten der Grisette kommt der Deckel unten in die Schüssel zu liegen, der Boden aber oben; daher wird sie eine verkehrte Pastete genannt. Die Garnitur wird nach Belieben eingerichtet.

Gritzjökel, siehe Grützjökel.

Gritzel, Gritzelmöhre; siehe Zuckerwurzel.

Grive, siehe Drossel.

Griwe, Griev, Grieve, Griew, Griw, Grif, Griwna, eine russische Münze, welche zwar nicht in ausgeprägten Stücken besteht, doch werden die andern Münzsorten darnach gerechnet. Eine Griwe hat 10 Kopeken oder Schillinge, oder 20 Mosofskes (Moskofkes), oder Denninsky, d. i. Sechslinge, und wird nach unserm Werthe zu 3 Ggr. $2\frac{2}{5}$ Pf. gerechnet. Zehn Griwen machen einen Rubel oder Speciesthaler.

Dieser Nahme bedeutet so viel, als ein am Halse getragenes Kleinod.

Groat, eine kleine englische Silbermünze, welche 4 Pence oder Peny gilt, und 7 bremische Grote oder 2 Gr. 4 Pf. Meißn. beträgt.

Einen Groat von der Regierung des Königes Georg II. sieht man Fig. 1071 abgebildet.

A) Des Königs Brustbild, in rechts sehendem Profil, mit der Umschrift GEORGIVS. II. DEI GRATIA.

B) MAG.nae BRI.tanniae FR.anciae ET. HIB.erniae REX. 1729. Die Zahl 4 (4 *Pence*) unter der Krone.

Siehe auch Grot.

Grob (*). 1. Eigentlich. 1) Groß, ſtark, doch nur noch in einigen Fällen; Fr. Gros, Groſſier. **Grobe Sauen**, bey den Jägern, ſtarke, große Sauen. **Grobe Münze**, **grobes Geld**, Fr. Gros argent, welches aus größern Stücken beſteht, und auch hartes Geld genannt wird. **Grobes Geſchütz**, im Gegenſatze des kleinern. **Eine grobe Schrift**, welche aus großen Buchſtaben beſteht. **Die Feder ſchreibt zu grob**, wenn ſie zu ſtarke, zu große Züge macht. **Grobe Späne**, im Gegenſatze der kleinen oder feinen. Siehe **Grob-Schmied**. 2) Aus ſehr in die Sinne fallenden, großen, ſtarken Theilen beſtehend; im Gegenſatze des Feinen. **Grober Sand**, **ein grobes Schießpulver**. **Ein grober Sandſtein**, der aus grobkörnigem Sande beſteht. **Grobes Mehl**, gro-

(*) So lange grob am Ende nicht verlängert wird, hat es im Hochdeutſchen ein kurzes o, als wenn es gropp geſchrieben wäre. Bey der Verlängerung des Wortes aber, der grobe u. ſ. f. iſt das o lang. Eben ſo iſt es im Niederſ. wo das Nebenwort grov, das Beywort de grave u. ſ. f. lautet. Im Oberdeutſchen hingegen iſt das o auch in grob gemeiniglich lang, und in einigen Gegenden lautet es gar graub.

In den oberdeutſchen Schriften der ältern und mittlern Zeiten kommt dieſes Wort nicht vor, außer daß in Chriemhilden Rache Kravoheit für Rohheit, Wildheit, angetroffen wird. Im Dän. lautet es grov, im Schwed. wo es aber auch nicht alt iſt, grof, im Poln. gruby. Im Böhmiſchen iſt hruby groß, und im Walliſ. rhef, dick. Die Abſtammung iſt noch ungewiß, weil mehrere Wörter mit gleicher Wahrſcheinlichkeit Anſpruch darauf machen. Wachter leitet es von grappen, greifen, tappen, Friſch von rauh, rudis, crudus, Ihre vom Lat. grauis, Andere von dem alten grow, wachſen, her, welche Ableitung dadurch ſcheinbar wird, weil im Dithmarſiſchen für grob, grün üblich iſt. Im Holländ. iſt groven, ſtark, dick werden. Siehe auch Graupe, Griebe und groß, welche mit ihren Stammwörtern gleichfalls mit in Betrachtung kommen können.

Dieſes Wort kann mit vielen auch ſonſt allein ungewöhnlichen Beywörtern zuſammen geſetzet werden, ihre grobe Beſchaffenheit in den beyden eigentlichen Bedeutungen zu bezeichnen, z. B. grobfädig, grobgliederig, grobkörnig, grobſandig u. ſ. f. wovon im Folgenden nur einige angeführet worden.

bes Brod. Ein grober irdiſcher Körper, im Gegenſatze eines feinern, weniger in die Sinne fallenden. Eine derbe grobe Speiſe. Grob geſtoßenes Gewürz. Grobe Leinwand, grobes Papier, grobe Fäden. Grober Draht, dicker, im Gegenſatze des feinen oder dünnen. Ein grober Kittel, der aus grober Leinwand beſteht. Eine grobe ungeſunde Luft.

2. Figürlich. 1) Fähig, nur grobe, ſehr ſinnliche Dinge zu empfinden. Ein grobes Gefühl haben. Die groben Seelen ſuchen ſich ſo wie die feinen. Grobe Sinne haben. 2) Mit dem Nebenbegriffe der Ungeſchicklichkeit, des Mangels der Feinheit, der Kunſt, des Fleißes, im Gegenſatze des Zarten, noch mehr aber des Feinen. Grobe Glieder haben, plumpe; grob von Gliedern ſeyn. Grobe Hände, ſtarke und harte Hände. Eine Sache aus dem Groben, oder aus dem Gröbſten arbeiten. Grobe Arbeit verrichten, ſchwere, beſchwerliche Arbeit, wozu keine Geſchicklichkeit außer der Stärke des Leibes erfordert wird. Grobe Waaren, im Gegenſatze der feinen.

Grobe Waaren werden eigentlich diejenigen genannt, welche von ſchlechter Würde, häufig zu haben, ſchwer von Gewichte, ſchmutzig im Umgehen, und gemein vom Gebrauche ſind, deren Kenntniß ſich bald erlernen und der Handel damit (ſonderlich in etlichen,) ſich mit einem geringen Capital unternehmen läßt; wiewohl auch manchmahl bey ſolchen groben Waaren mehr, als bey den feinſten Seidenwaaren, zu verdienen iſt. Es ſind aber dieſelben ins beſondere allerhand Holzwerk, als: Breter, Balken, Schiffs- Bau- und Zimmer-Holz, Theer, Thran, Pech, Pottaſche, Eiſen, Stahl, Hopfen, Mühlſteine, Korn, Flachs, Hanf, Leinſamen, rohes Leder u. d. gl. welche Waaren theils von großem und ſchwerem Gewichte, theils vielen Schiffs- und Pack-Raumes bedürftig, theils auch ſehr ſchmutzig ſind. Inſonderheit gehören unter dieſe letztern die ſo genannten fetten Waaren (Fettwaaren), als: Käſe, Butter, Speck, Theer, Thran, geſalzen Tonnen-Fleiſch, weiße und grüne Seife, Talg, Baum- Nuß- und Lein-

Lein-Oehl, Häring, Pech, Schmeer, Terpenthin u. d. gl. Sie werden bey ganzen Frachtwagen und Schiffsladungen herbey geführt; und man bedient sich, sie zu verführen, gemeiniglich der Ströhme und Seen, weil der darauf zu machende Gewinn die hohen Landfrachten nicht leicht abtragen kann. Ihr Verkauf aber geschieht mehrentheils bey Tonnen, Lasten, und Schiffpfunden.

3) Von der Stimme, für tief, besonders unangenehm tief. Eine grobe Sprache, eine grobe Stimme haben. 4) Grob schwanger seyn, im gem. Leben, hoch schwanger seyn; im Oberdeutschen auch grobes Leibes seyn, im Niederf. graves Fotes gaan. 5) Grobe Gänge, grobe Geschicke, im Berg-Baue, welche nur geringhaltige Silbererze führen. 6) Eine grobe Lüge, die als Lüge leicht kenntlich, aller Wahrscheinlichkeit beraubt ist. Grobe Irrthümer, welche sehr leicht als Irrthümer erkannt werden können, wissentliche Verläugnung der Wahrheit. Grobe, große, schwere, Laster, die von jedermann als Laster erkannt werden. Ein grobes Verbrechen, ein grober Fehler, ein großer, starker, der leicht erkannt und vermieden werden konnte. 7) Eine Sache ganz vorstellend, ohne aus Klugheit einen oder den andern Theil davon zu verbergen, im Gegensatze des Feinen; doch nur in einigen Fällen. Eine grobe Schmeicheley. Etwas grob heraus zu sagen. 8) Den angenommenen Wohlstand, die eingeführten guten Sitten in einem hohen Grade beleidigend, und in dieser Beschaffenheit gegründet, wo es zugleich ein harter Ausdruck für unhöflich ist. Ein grober Mensch; in den niedrigen Sprecharten ein grober Bauer, grober Esel, grober Flegel u. s. f. ein Grobian. Ein grober Scherz, der den Wohlstand, die Achtung gegen andere beleidiget. Einem andern grob begegnen. Grob mit jemanden scherzen, reden. 9) Im gem. Leben, in Gestalt eines Nebenwortes zuweilen auch von einem zu hohen Gra-

de

de der innern Stärke einer Handlung. Das iſt zu grob, zu arg. Jetzt macht er mir es zu grob.

Grob-drähtig, aus groben Drahte oder Fäden beſtehend. Grobdrähtiges Fleiſch, im g. L. Ein grobdrähtiger Zeug. Siehe Grob-fädig.

Grob-Drahtzieher, in den Drahtfabriken, ein Arbeiter, welcher das zu Draht beſtimmte Metall zu Stäben ſchmiedet, und zu einem groben ſtarken Drahte ziehet; im Gegenſatze der Kleindrahtzieher oder Scheibenzieher.

Grob-fädig, grobe Fäden habend. Grobfädige Wolle. Grobfädiges Fleiſch.

Grob-grün, eine Art ſeidener oder wollener Zeuge mit groben und dicken Fäden; Niederſ. Grovgrön.

Der Nahme iſt aus dem Franz. Gros-grain, Ital. grograno, oder Groſſo grano, verderbt; daher auch Einige Grobgrän ſchreiben. Des wollenen Grobgrüns geſchieht bey dem Friſch ſchon 1500 Meldung.

Das wollene Grobgrün, oder der ſo genannte Grogrin, wird wie Etamin gewebet und apretiret, und, wie der Berkan, zu Mannskleidern getragen, aber nur ſchwarz, blau oder grün gefärbet. Dieſer Zeug iſt 1 Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach der Apretur aber nur $3\frac{1}{2}$ Viertel, breit. Der Einſchlag deſſelben von Fettwolle, wird nicht vor dem Weben gewaſchen, und alsdenn läuft der Zeug ſtark, ins beſondere in der Wäſche der Apretur, ein. Jedes Stück wird 80 Ellen lang gewebet. Die Kette iſt von ſechsſtückigem Garn, wiegt 8 bis 9 Pfund, und hat 1000 Faden von Waſch-Wolle. Der Einſchlag von Fettwolle iſt ſechs- bis ſiebenſtückig, und wiegt, bey gedachter Länge des Zeuges, 20 Pfund.

Grob-jährig, ſo nur im Forſtweſen und Holzhandel üblich iſt, grobe, d. i. ſtarke Merkmahle des Jahr-Wuchſes habend; im Gegenſatze des kleinjährig. Siehe Jahr.

Grob-

Grob=körnig, aus groben Körnern beſtehend. Grobkörniges Pulver.

Grob=Schmied, ein Eiſenſchmied, welcher nur grobe, d. i. große Arbeit verfertiget, ein Hufſchmied, Waffenſchmied, im mittlern Lat. Faber groſſarius; zum Unterſchiede von einem Kleinſchmiede oder Schlöſſer. Siehe Huf=Schmied.

Mit der Benennung Grobſchmied, wird auch eine Art Hayfiſche belegt; ſiehe Hammer=Fiſch.

Grob=ſchwanger, ſiehe Grob 2. 4).

Grob=ſpeiſig, im Bergbaue, aus groben, d. i. großen Würfeln beſtehend. Grobſpeiſiger Bleyglanz, im Gegenſatze des kleinſpeiſigen. Siehe Speiſe.

Grobheit, Fr. Groſſièreté, das Hauptwort von dem Beyworte grob, ſo in doppelter Geſtalt üblich iſt.

1. Als ein Abſtractum, die grobe Beſchaffenheit einer Perſon oder Sache zu bezeichnen. 1) In der zweyten eigentlichen Bedeutung. Die Grobheit des Sandes, des Mehles, des Brodes; wofür doch Einige, um der Zweydeutigkeit dieſes Wortes willen, lieber das ungewöhnlichere Gröbe brauchen. 2) Figürlich. (a) Die Fähigkeit, nur grobe, ſehr ſinnliche Dinge zu empfinden. Die Grobheit der Empfindung, des Gefühles, der Seele. (b) Körperlicher beträchtlicher Umfang mit Ungeſchicklichkeit verbunden. Die Grobheit der Glieder. (c) Die Grobheit der Stimme, ihre unangenehme Tiefe. (d) Die Eigenſchaft einer fehlerhaften Sache, da ſie als ſolche leicht in die Augen fällt, leicht erkannt wird. Die Grobheit einer Lüge, eines Fehlers. Noch mehr, (e) die Eigenſchaft einer Perſon oder Sache, da ſie dem Wohlſtande im hohen Grade zuwider handelt oder läuft, ein eben ſo harter Ausdruck, als grob. Die Grobheit eines Menſchen, einer Antwort, eines Scherzes. Die Grobheit ablegen.

2. Als ein Concretum, grobe Ausdrücke, grobe Handlungen, doch nur in der letzten Bedeutung des vorigen Abſtracti. Einem eine Grobheit ſagen. Dergleichen Grobheiten ſind mir unerträglich. Siehe Grob.

Grobian, ſiehe oben, S. 107.

Groche, nennen die Türken zuweilen die ſpaniſchen Reale, oder Stücke von Achten, welche zu Conſtantinopel für 28 Aſper von gutem Gehalte angenommen werden; wenn aber die letztern geringhaltig ſind, ſo gibt man ihrer 120 für die Reale.

Zu Cairo paſſiret die Groche im Wechſel oder Umſetzen, für 33 Meidins, in Species aber für 40, und zuweilen noch mehr. Doch gelten die ſpaniſchen Reale, oder Stücken von Achten, zu Conſtantinopel und Cairo noch mehr, wenn man ſie gegen Temins, Aſper, und andere geringhaltige Münzen, die in der Türkey gangbar ſind, umſetzt, nachdem ſie von den armeniſchen, perſiſchen und arabiſchen Kaufleuten geſuchet werden, welche ſie lieber, als andere Münzen, in ihre Länder führen.

Siehe auch Groſchen.

Grod, (der) oder das **Grodgericht**, ein polniſches und nur in Polen übliches Wort, das Gericht eines Staroſten zu bezeichnen; von dem polniſchen Worte Grod, ein Schloß, daher ein ſolches Gericht auch das **Schloß-Gericht** genannt wird, weil es ſeinen Sitz in dem Schloſſe des Staroſten hat. Daher der **Grod-Richter**, der Verweſer des Staroſten in dieſem Gerichte.

Groden, (*) [der] in den niederſächſiſchen Marſchländern, eine außerhalb einem Deiche angewachſene Wieſe; imgleichen eine grasreiche Inſel in einem Fluſſe, welche der Fluß ſelbſt anſetzt. Im erſtern Falle wird ein ſolcher Groden auch das **Vorland**, das **Buten-Land**, das **Würp** genannt. Daher der **Groden-Deich**,

(*) Von dem Niederſ. groien, wachſen, Schwed. gro. Siehe Grün.

Deich, ein Deich oder Damm, vor welchem sich ein Groden befindet; imgleichen ein Deich an einem kleinen Flusse, welcher zur Erleichterung der Wasserdeiche überlaufen kann; siehe Th. VIII, S. 679.

Grodenapel, } siehe *Gros de Tours*.
Grodetour, }

Gröbe, im g. L. die grobe Beschaffenheit eines Körpers oder seiner Bestandtheile, in der eigentlichen Bedeutung des Wortes grob. Die Gröbe des Glases. Siehe Grobheit.

Gröbs, (der) das Kerngehäuse; siehe Griebs.

Groenbaartjes, nennen die Holländer die kleinen Austern von Gloceſter in England; siehe Th. III, S. 290.

Gröschel, (das) ist eigentlich das Diminutivum von Groschen, und aus Gröschlein zusammen gezogen. Es ist besonders in Böhmen und Schlesien üblich; in dem erstern Lande eine kupferne Scheidemünze von $2\frac{2}{5}$, und in dem letztern eine silberne von 3 meißner Pfennigen zu bezeichnen. Es wird auch ein Mäusel, imgleichen Fledermaus genannt; siehe Th. XIV, S. 114. Auch in Ungarn und Oestreich pflegt man nach Gröscheln zu rechnen, wo sie gleichfalls 3 Pfenn. gelten. In einigen Gegenden im Reiche, wo man diese Münze gleichfalls hat, gilt sie nur 2 meißnische Pfennige.

Gröschel, (Almosen-) } siehe Frey-Tag.
— — (Freytags-) }

Grötchen, in Niedersachsen eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück; siehe das Groß.

Grogrin, siehe Grob-grün.

Grom, siehe Rüssel.

Grole, *Grolle*, die Saatkrähe; siehe Krähe.

Grolzen, ist nur in den niedrigen Sprecharten, besonders der Oberdeutschen, für das eben so niedrige rülpsen üblich. Daher der Grölzer, das laute Aufstoßen aus

aus dem Magen, ein Rülps; der Barngrolzer, ein Krippenbeißer.

Beyde Wörter sind Nachahmungen des Schalles. Im Engl. ist groul, murren, und im Niederf. grölen, ungestüm schreyen.

Gronne, (die) bey den Jägern, der kleine erhabene Hügel in der Fährte eines Hirsches, welcher auch der Bühel, das Burgstall, das Hüberlein, der Bürzel, die Krümme, genannt wird, aus welchem Worte es vielleicht verderbt ist.

Groot, eine niedersächsische Münze; siehe Grot.

Gropp, eine Art kleiner Flußfische; s. Kaulhaupt.

Groppe eines Pferdes oder andern Thieres, Fr. Croupe; siehe unter Kreuz.

Gros, ein Gewicht; siehe Quent.

Gros, eine Münze; siehe Groschen und Grot.

Gros, ist auch eine kleine kupferne und etwas Silber haltende Münze, welche vormahls in der Franche Comté, ehe diese Provinz unter der Regierung Ludwig des XIV. wieder mit der Krone Frankreich vereiniget worden, gangbar war, und die auch noch in Lothringen und einigen benachbarten Städten gäng und gebe ist.

Der Gros gilt 10 Deniers Tournois, und hält in Feinem nur 2 Deniers und 14 bis 15 Gran. Die doppelten Gros sind von höherm Gehalte, und halten am Silber 5 Deniers und 14 bis 15 Gran. Beyde sind zu Besancon und Dole währender Zeit, als diese beyden Städte unter der Herrschaft des Hauses Oestreich waren, gepräget worden.

Gros-bec, siehe Kirsch-Fink.

Gros bon, siehe Halb-Zeug.

Gros-damas, eine Art Pflaumen; s. unter Pflaumen-Baum.

Gros foin, siehe Esparsette.

Gros-fort, wird in einigen französischen Provinzen der Wermuth genannt.

Gros-grain, siehe Cajante und Grob-grün.

Gros de Naples, siehe den folgenden Artikel.

Gros de Tours, Grodetours, ein ſtarker, ganz ſeidener Zeug, welcher eigentlich ein grober Taffet, und dicker und ſtärker iſt, als die andern. Anfänglich kam dergleichen nur aus Neapel, und man nannte ihn daher Gros de Naples; es legten ſich aber die Einwohner in Tours nachher ſtark auf deſſen Verfertigung, und verſahen auswärtige Plätze damit, daß faſt keiner mehr aus Italien kam, und daher iſt die Verwechſelung der Nahmen entſtanden, wiewohl Einige einen Unterſchied zwiſchen Grodetours und Grodenapel annehmen, welcher darin beſteht, daß am letztern die Kette und der Einſchlag ſtärker iſt, als am Grodetours, und daß er folglich noch ſtärkere Rippen hat. Jetzt wird dergleichen auch, von unterſchiedenen Arten, in den Seiden-Manufacturen Deutſchlandes gewebet.

Der Gros de Tours wird eben ſo, wie der einfarbige Taffet, gewebet, denn beyde haben einen glatten Grund, und ſind nur darin von einander unterſchieden, daß jener ſchwerer iſt, welches vorzüglich von den vielfachen Einſchußfäden herrührt. Es gibt inſonderheit drey Arten dieſes Zeuges. Der franzöſiſche Gros de Tours iſt $\frac{3}{4}$, oder auch $\frac{7}{8}$ Elle breit, und jedes Stück 50 Ellen lang. Er ſteht im Rieth des Blattes 900 Fäden hoch; in jedem einzelen Rieth ſind 4 doppelte Fäden; folglich hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden, die mit 45 Gängen, jeder Gang zu 80 doppelten Fäden geſchoren werden. Bey dem Scheren werden jederzeit 2 Fäden zugleich eingeleſen, welche aber hier nur ſo viel, als bey den übrigen Zeug-Arten ein einzeler Faden, gelten, und auch nur durch ein einziges Auge einer Kammlitze paſſieret werden. Kurz, dieſer doppelte Faden vertritt die Stelle eines einzelen, und ſchon hierdurch erhält der Gros de Tours ſeine Stärke und Schwere. Dieſe Stärke wird aber noch dadurch vermehrt, daß jedesmahl 4 bis 6 Fäden zugleich eingeſchoſſen werden, nachdem der Gros de

Tours ſchwer ſeyn ſoll. Die zweyte Art heißt **holländiſcher Gros de Tours.** Dieſer hat ein beſſeres und feineres Anſehen, als der franzöſiſche. Er iſt $\frac{7}{4}$ Elle breit, und ſteht entweder gleichfalls 900, oder auch 1000, im Rieth. Im Rohr des Riethes ſind 8 einzele Fäden, d. i. zwiſchen 2 und 2 Riethen des Blattes werden jederzeit 8 einzele Fäden einpaſſiert. Steht er 1000 im Rieth, ſo wird er mit 50 Gängen geſchoren, jeden Gang zu 160 einzele Fäden gerechnet, und die Kette erhält überhaupt 8000 einzele Fäden. Bey dem Scheren wird nicht, wie bey dem franzöſiſchen ein Doppelfaden eingeleſen, ſondern jedesmahl nur ein einziger, und eben dieſer wird auch nur durch jedes Auge einer Kammlitze durchpaſſiert. Dagegen hat jeder Kamm zum holländiſchen Gros de Tours noch einmahl ſo viel Litzen, als zum franzöſiſchen, wenn nähmlich beyde Arten 900 im Rieth des Blattes ſtehen. Mithin entſteht die Schwere des holländiſchen Gros de Tours dadurch, daß nicht nur viele Fäden dicht neben einander zu liegen kommen, ſondern daß auch 4 bis 6 Fäden zugleich eingeſchoſſen werden. Endlich gibt es drittens noch eine Art, die man **gerippten Gros de Tours,** oder auch **Terzenelle** (Terzinell) nennt. Dieſer Zeug iſt nur $\frac{9}{10}$ breit, und ſoll billig 720 im Rieth ſtehen, erhält aber insgemein nur 700. Im Rohr ſind 4 doppelte Fäden; und er hat alſo überhaupt in der ganzen Kette 2800 doppelte, oder 5600 einfache Fäden, die mit 40 Rollen zu 70 Gängen geſchoren werden. Hieraus erhellet, daß bey dem Scheren allemahl 2 Fäden zugleich eingeleſen werden, wie bey dem franzöſiſchen Gros de Tours. Der vorzüglichſte Unterſchied dieſes Gros de Tours von den übrigen Arten beſteht darin, daß abwechſelnd mit Fäden von verſchiedener Dicke eingeſchoſſen wird, wodurch das Gerippte entſteht. Daher webet man ihn mit 2 Schützen, wovon die eine einen ſechs- die andere aber einen zweyfachen

chen Faden einschießt. Insgemein schießt der Seidenwirker einmahl mit dem sechsfachen, und hierauf zweymahl mit dem doppelten, ein, wodurch die Rippen entstehen; doch kann man auch noch auf verschiedene andere Arten mit dem starken und schwachen Faden abwechseln. Wenn der Weber drey Schüsse mit dem feinen, und alsdenn erst einen Schuß mit dem dicken Faden thut, so fallen alsdenn die Rippen nicht allein besser in das Auge, sondern es bilden sich auch, der Breite nach, Streifen, welche diesem Zeuge ein sehr schönes Ansehen geben.

Man kann auch den Gros de Tours, so wie den Taffet, changirt weben. In dieser Absicht nimmt man Seide von einer Farbe zur Kette, und von einer andern Farbe zum Einschlag, welches denn, zumahl wenn die abwechselnden Farben gut gewählet worden, dem Zeuge ein sehr schönes spielendes Ansehen gibt.

Hallens Werkstäte der heut. Künste, 2 Band, S. 42, f.
Jacobsson Schauplatz der Zeugmanufact. in Deutschl. 3 Band, S. 298, fgg.
Sprengels Handw. und Künste, 14 Samml. S. 446, fgg.

Der gezogene oder geblümte Gros de Tours, welcher auch den Nahmen Peruvienne oder Prussienne führt, wird auf einem Kegelstuhl, der statt des Harnisches Kämme hat, gewebet. Er ist auf beyden Seiten rechts, und insgemein nur $2\frac{1}{2}$ Viertelelle breit, ob er gleich billig $\frac{3}{4}$ Elle zur Breite haben sollte. Im Rieth steht er 700 bis 900, und im Rohr sind 4 doppelte Fäden, es sey denn, daß der Fabrikant, zur Ersparung der Kosten, statt eines doppelten, einen einfachen Faden wechselsweise anbringt. Steht der Zeug 900 im Rieth, und sind 4 doppelte Fäden im Rohr, so hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden. Gemeiniglich hat die Kette zweyerley Farben, so daß z. B. allemahl ein Faden grün, der andere schwarz ist; mithin ist alsdenn die eine Hälfte der Kette oder das eine Fach grün, das andere aber schwarz,

und der Zeug changirt nicht nur im Grunde, ſondern jede Figur iſt auch auf einer Seite des Zeuges grün, auf der andern aber ſchwarz. Denn dieſer Gros de Tours iſt, wie geſagt, auf beyden Seiten rechts. Der Einſchlag iſt zwey- bis dreyfach, und kann von einer dritten Farbe ſeyn.

Die Verfertigung dieſes Zeuges, findet man von Jacobſon, a. ang. O. S. 404 — 435, und von Sprengel, a. ang. O. S. 479 — 498, umſtändlich beſchrieben.

Man hat auch halbſeidenen Gros de Tours, welcher nach Art der Fußarbeit faſſoniert gewebet wird, und deſſen Einſchlag aus einem ſeidenen und zwey baumwollenen Faden beſteht.

Groſchen, L. Groſſus, Fr. Gros. 1. Eine ehemahlige Benennung einer jeden dickern Münze, zum Unterſchiede von den Bracteaten oder Blechmünzen; daher auch die Thaler ehedem Groſchen genannt wurden. In dieſer Bedeutung iſt es veraltet, außer daß es noch zuweilen in den Zuſammenſetzungen Gnaden-Groſchen, Schaugroſchen u. ſ. f. in derſelben vorkommt.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, ein Nahme einer mehrentheils aus Silber geſchlagenen Münze, welche in Deutſchland der 24te Theil eines Thalers iſt, 4 Dreyer oder 12 Pfennige hält, (nach franzöſiſchem Gelde 3 Sols gilt,) und in Schleſien und einigen andern Gegenden auch ein guter Groſchen heißt, zum Unterſchiede von den Kaiſer-Marien- oder Silbergroſchen, welche eine etwas kleinere Münzart ſind, und in denjenigen Gegenden, wo ſie gelten, auch nur Groſchen ſchlechthin genannt werden. Ein ſolcher guter Groſchen hält in Schleſien $1\frac{1}{4}$ Silber- oder Kaiſergroſchen, 5 Gröſchel, 15 Denare oder ſchleſiſche Pfennige, d. i. 12 meißniſche Pfennige. Ein ſchleſiſcher oder ſo genannter weißer Groſchen gilt 2 Kreutzer, deren 45 auf einen

Reichs-

Reichsthaler gehen. In Baiern, wo man bey Grund-Zinsen noch nach schwarzer Münze oder Kupfermünze rechnet, hält ein Groschen schwarzer Münze, 3 regensburger Pfennige, d. i. $7\frac{1}{2}$ Pfennige, oder $2\frac{1}{3}$ Kreutzer weißer Münze. In Polen und Preußen ist ein Groschen gleichfalls eine Kupfermünze, und ungefähr so viel wie ein Gröschel in Schlesien. Ein Groschen Polnisch, gilt in Danzig $2\frac{2}{3}$ meißn. Pfennige; ein Groschen preußisch Courant, in Königsberg 3 meißn. Pfennige; ein Groschen Polnisch in Kupfer, in Groß-Polen $1\frac{1}{3}$, seit 1766 aber $1\frac{3}{5}$ meißn. Pfennige. Ein Groschen Preußisch, so 2 polnische Groschen hält, ist eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, wo sie sonst $2\frac{2}{3}$, seit 1766 aber $3\frac{1}{5}$ meißn. Pfennige gilt. Der venetianische Groschen, Grossello, gilt ungefähr 2 franz. Sols und 6 Deniers, oder eben so viel als ein Kaiser-, böhmischer oder Silber-Groschen. Ein Kara-Groschen heißt bey den Türken ein Speciesthaler. Ein türkischer Groschen, oder Groch, thut 3 gute Groschen, und machen also 8 türkische Groschen einen Reichsthaler aus.

Das Wort Groschenstück ist nur in den Zusammensetzungen Zweygroschenstück, Viergroschenstück, Sechsgroschenstück, Achtgroschenstück, Zwölfgroschenstück, üblich, Münzen zu bezeichnen, welche 2, 4, 6, 8 oder 12 Groschen gelten, und auch Zwölftel, Sechstel, Viertel und Drittel, nähmlich eines Thalers, genannt werden. Im Oberdeutschen ist dafür Groschner üblich.

Das Wort Groschen kommt von dem lateinischen, aber doch den alten römischen Schriftstellern selbst ungebräuchlichen, Worte grossus her, welches so viel, als crassus, dick, ist, wie es in diesem Verstande die lateinischen Kirchenscribenten vom vierten Jahrhundert her gebraucht haben. Und so hat man ein Stück Dickmünze, gegen die Blech- und Hohlmünzen, an statt einen Crassum, einen Dickpfennig, einen Grossum, und

endlich in deutscher Mundart einen Grossen, wie noch einige niedersächsische Bauern diese Aussprache haben, oder Groschen genannt. Hr. Prof. Köhler und Andere, leiten diese Benennung von dem italiänischen Worte Grosso, welches von dem lat. crassus herkommt, ab. Da nun die italiänische Sprache ihren Ursprung aus der lateinischen hat, und eine Abartung von derselben ist, so kommen beyderley Herleitungen auf eins hinaus. In Goslar hat man von dem Worte crassus, das c, nur daß es in k verwandelt ist, an statt des g in Grossus behalten, und ein solches Stück Münze einen Krossen genannt. Groschen heißt also überhaupt eine dicke Münze, sie möge von Gold oder Silber seyn, immaßen in den alten Münznachrichten der Thaler- Gulden- und Goldgroschen gedacht wird; und in einem Diploma Kaiser Friedrich II. vom Jahr 1232, werden Heinrich dem Aeltern und Heinrich dem Jüngern, Herren und Advocaten von Plauen, goldene Groschen zu schlagen erlaubt.

Da die dünnen Hohl- oder Blechmünzen im Handel und Wandel ganz unbequem waren, die Schillinge auch von ungleichem Werthe gemünzet wurden, als welche beyde Arten von dünnen und dicken Münzen vormahls ganz allein in Deutschland üblich waren, imgleichen das Silber sich durch die reichergiebigen Bergwerke überall vermehrte, so fing König Wenzel II. in Böhmen, im J. 1296, an, durch Veranlassung einiger Künstler, die er von Florenz, einer damahls im Münzwesen berühmten Stadt, hatte kommen lassen, eine Art Schillinge, oder auf zwey Seiten gestämpelter dicker Pfennige zu schlagen, die man eben von ihrer sonst ungewöhnlichen, jedoch nach einem gewissen Gewicht oder Münzfuß eingerichteten Größe, mit dem neuen Nahmen der Groschen benennet. Fig. 1072. Auf der einen Seite steht die böhmische königliche Krone, mit doppelter Umschrift; die innere: WENCEZLAVS SECVND. S; die äußere: DEI GRATIA REX BOEMIE und auf der andern, der böhmische gekrönte Löwe, mit gedoppeltem Schwanze, und der Umschrift: GROSSI PRAGENSES. Sie hießen prager Groschen, weil sie in Prag geschlagen wurden, waren von funfzehnlöthigem Silber, und ein Stück wog etwas über $\frac{1}{4}$ Loth; 60 Stück derselben, jedes Loth à 1 Kaisergulden gerechnet, machten nach unserm jetzigen Gelde 1 Fl. 37$\frac{1}{2}$ Kr. auf die rauhe Mark aber gingen ihrer 63$\frac{1}{2}$ Stück. Diese Groschen sind selten unbeschnitten zu haben, indem gemeiniglich die äußere Umschrift daran fehlt. Das Gepräg

wie es hier ausſieht, iſt auf allen folgenden Groſchen, bis auf Kaiſer Ferdinand I. beybehalten, und nur der Nahme der Könige geändert worden. Tilemann Frieſe, in ſeinem Münzſpiegel, macht die Groſchen weit jünger, und leitet ſie von den franzöſiſchen Turonis oder Tornoſen, (welche zu Tours im Orleaniſchen, inſonderheit unter Philipp IV. oder dem Schönen, welcher im J. 1285 zur Regierung kam, gepräget worden,) her, indem man in Frankreich die Mark Silber in 8 Unzen, die Unze in 8 Groſchen, und die Groſchen in 3 Pfennige theilte, daß die Unze alſo 24 Pfennige gehalten. Allein, die prager Groſchen ſind weit älter, als König Carl I. in Böhmen, und der vierte dieſes Nahmens unter den römiſchen Kaiſern, der alles ſo gern nach franzöſiſcher Manier gethan. Dewerdeck geht noch weiter, und behauptet, in ſeiner Sileſia numismatica, S. 110, daß ſchon vor Wenzel II. in Böhmen, ſeine ſchleſiſchen Herzoge Brazislaus und Boleslaus hätten Groſchen ſchlagen laſſen; es fehlt aber den Münzen dieſer Herzoge, die er für Groſchen hält, ſo wohl der Nahme, als das Gewicht, ſo man an den prager Groſchen bemerkt.

Weil man nun dieſe Stücke Geldes ſehr bequem fand, ſo ließen des Königs Wenzel II Nachfolger, K. Johann I. Carl I., und Wenzel III. dergleichen in ſehr großer Menge prägen, jedoch alſo, daß ſie ſolche immer geringer an Silber machten, als: K. Johann von vierzehnlöthigem Silber, daß 60 Stück nur 13 Fl. 18 Kr. und 3 Pf an feinem Silber betrugen; Carl I. von zehnlöthigem Silber, daß 78 Stück auf die rauhe Mark kamen, und 60 Stück 7 Fl. 42 Kr. 1 Pf. an feinem Silber hatten. Unter K. Wenzel III. kam es gar auf neunlöthiges Silber, und 60 Stück galten 7 Fl. 15 Kr. daher ſie auch in Meißen gänzlich verbothen wurden. Es geſchah auch, daß man mit eben dem Groſchen-Stämpel Münzen von ſehr großer Dicke prägete, dergleichen der prager Groſchen vom König Carl I. der $\frac{1}{4}$ Zoll dick iſt, und an Gewichte $5\frac{1}{16}$ Loth hält, und den man in Köhlers Münzbeluſtig. 2 Th. S. 233, abgebildet findet. Desgleichen iſt der Groſchen von den beyden Königen Wladislaus und Ludwig wohl viermahl dicker, als ein anderer Groſchen von gleichem Gepräge.

Nachdem die Groſchen in Böhmen aufgekommen, waren die benachbarten Markgrafen zu Meißen und Landgrafen zu Thüringen die erſten, welche dieſelben aus dem Silber, ſo ſie

aus den damahls in reicher Ausbeute stehenden Bergwerken zu Freyberg, Schneeberg, Schreckenberg oder Annaberg bekamen, in so großer Menge münzen ließen, daß man sehr vielerley Arten davon hat, die auch mancherley Nahmen bekommen haben. Die bekanntesten davon sind folgende:

Bartgroschen. Diese haben den Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden meißnischen Helm, dessen Zierrath ein Mannskopf mit einem Barte, spitzigen Hute und Pfauen-Wedel ist. Es haben solche die beyden Brüder und Markgrafen zu Meißen, Churf. Friederich der II. und Sanftmüthige, und Landgr. Wilhelm in Thüringen, im J. 1444 schlagen lassen. Die Hauptseite enthält ein Kreutz, in dessen Mitte ein Schild mit dem thüringischen Löwen ist. In dem Rande sieht der landsbergische Schild, und der Titel: F. oder W. DEI. GRACIA. TVRINGE. LANG. Die andere Seite ist mit gedachtem meißnischen Helm bezeichnet, und der Umschrift: GROSSVS. MARCH. MISNENSIS. Churf. Friedrich's Groschen sind von achtlöthigem Silber, und gehen deren 80 Stück auf die Mark, und 20 Stück jedes à 9 Pfenn. auf einen römischen Gulden. Landgr. Wilhelm's Groschen aber sind von zwölflöthigem Silber, und gehen deren 120 Stück auf die Mark.

Bauergroschen, sind zu Goslar von dreyzehnlöthigem Silber auf 12 Pfenn. gemünzt worden, auf deren einen Seite ein Adler, auf der andern zwey Heilige stehen, welche eher Bauern ähnlich sehen; daher sie auch den Nahmen bekommen haben.

Breite Groschen, sind von Markgraf Friderich mit dem gebissenen Backen zuerst im J. 1315 von feinem Silber, zu 60 Stück aus der Mark, geschlagen worden. Es wird ihrer unter dem Nahmen der latorum denariorum und breiter Groschen in Diplomaten von 1344, 47 und 50 gedacht. Die beyden folgenden Friderichs, Markgrafen zu Meißen, der Strenge und Streitbare, haben damit continuirt. Von dem Münzorte Großen-Schirma heißen sie auch Schirmer Groschen.

Engelgroschen, haben ihren Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden und den Wapenschild mit beyden Händen haltenden Engelbilde bekommen. Die ältesten sind von 1498. Sie heißen auch Schreckenberger, von der reichen Silbergrube Schreckenberg, die hernach St. Anneberg im meißnischen Erzgebirge genannt worden; und Mühlsteine, weil

weil sie anfänglich neben der neuen Mühle unter St. Anneberg gemünzet wurden. Sie wurden aus vierzehnlöthigem Silber, und auf den wahren Werth der allerersten Groschen gemünzet, um die Bezahlung der aus solchen wichtigen Groschen bestehenden Gefälle damit zu thun; daher auch einer auf 3 alte Fürstengroschen, 7 Stück auf einen rheinischen Goldgulden von 2 Loth, und 56 Stück auf die Mark gegangen. Diesen Werth behielten sie bis auf Churf. August zu Sachsen, welcher im J. 1558 ihren Preis auf 3½ Groschen setzte, daß also nur 6 Stück auf einen Gulden, und 46½ auf die Mark von 14 Loth 8 Grän feinen Silbers gingen. Zu der Kipper- und Wipper-Zeit, im J. 1623, wurden viele Engelgroschen auf 4 leichte Groschen geschlagen, die nach der Abwürdigung nur 6 Pfennige galten. Es gibt churfürstl. und herzogl. sächsische Engelgroschen. Der Churf. zu Sachsen, Johann Friderich, ließ doppelte Engelgroschen schlagen, welche nach dem erhöheten rhein. Gulden 7 Groschen galten. Siehe auch Th. XI, S. 12, f.

Fürstengroschen, siehe Th. XV, S. 456.

Hohlgroschen, waren diejenigen, welche die beyden Brüder Churfürst Ernst und Herzog Albrecht, im J. 1464, von 7½ 4 Gr. feinem Silber, 88 Stück auf die Mark, jedes à 12 Pfenn., schlagen ließen. Sie werden daher auch gute Groschen, Silbergroschen, alte Fürstengroschen und Zinsgroschen genannt.

Horngroschen, wurden die vorhergehenden Groschen auch von den zu beyden Seiten befindlichen Helmzierden, welches zwey oben zusammen gebogene Hörner sind, genannt.

Judengroschen, Judenhüte, Judenköpfe, nannte man auch die oben beschriebenen Bartgroschen, weil der gemeine Mann die auf dem Groschen befindlichen Helmzierrathe für einen Judenkopf ansah.

Kleine Groschen, schmale Groschen, schmales Geld, wurden sowohl in Böhmen von K. Wenzel II. als Markgraf Friderico Admorso, in Meißen, geschlagen. Sie haben auf dem Revers die Umschrift: PARVI PRAGENSES; PARVI MISNENSES. Zwölf Stück galten einen Groschen. Churfürst Friderich der Gütige und Herzog Wilhelm haben im J. 1444 auch kleine Groschen münzen lassen, und zwar 100 Stück auf die Mark, und 3 Loth ins Feine. Deren drey haben einen Wilhelmer gegolten, und also 60 Stück 20 Wilhelmer; daher kamen von ihnen die alten meißnischen Schocke her, und hießen auch Schockgroschen.

Kreutzgroſchen, kommen von Churf. Friderich II. und haben über dem großen Löwenſchilde ein einzeln Kreutzchen. Man hat auch halbe Kreutzgroſchen.

Kronengroſchen, ſind von den Markgrafen in Meißen und Landgrafen in Heſſen geſchlagen worden, und haben den Nahmen daher, weil der Wapenſchild auf allen vier Enden mit Kronen auf dem Avers beſetzt iſt, im Revers auch den großen Wapenſchild eine Krone bedeckt.

Mittelgroſchen, führen den Nahmen von einem M. welches bey der Umſchrift des Reverſes ſteht: M. GROSSVS, MARCH. MISNENSIS. Sie galten 11 neue Pfennige, und kamen von dem Churf. zu Sachſen, Friderico Placido, her. Es wird ihrer in einer dresdniſchen Münzordnung vom J. 1482 gedacht. Was aber gedachtes M. eigentlich bedeuten ſoll, iſt noch unbekannt.

Mühlſteine, ſiehe oben, S. 120.

Muthgroſchen, ſiehe unten Schneeberger Groſchen.

Prager Groſchen, wurden alle alte böhmiſche Groſchen genannt, weil Prag die einzige Münzſtadt in Böhmen war.

Reichsgroſchen, heißen diejenigen, die nicht nach dem Landes- ſondern nach dem Reichs-Fuß von 1559 geſchlagen ſind, deren 21 Stück 60 Kreutzer gelten, und 108½ Stück auf die cölniſche Mark gehen, und 8 Loth fein halten.

Schildgroſchen, führen auf dem Revers den meißniſchen Löwen, bey welchem zwiſchen den Vorder- und Hinter-Pfoten der landsbergiſche Schild mit den 3 Balken ſteht. Es hatten ſie Churf. Friderich II. und ſeine zwey Brüder, Sigismund und Wilhelm, im J. 1436 ſchlagen laſſen. Sie halten beynahe achtlöthiges Silber, und gehen 91 Stück auf die Mark.

Schirmer Groſchen, ſiehe oben breite Groſchen.

Schneeberger Groſchen, wurden von Ernſt Wilhelm und Albrecht, den Churfürſten und Herzogen zu Sachſen, 1471 aus der ſchneeberger Silbergrube gemünzet, von funfzehn- bis ſechszehnlöthigem Silber, daher ſie 15 und endlich 18 Pfennige gegolten. Es gingen ihrer 160 Stück auf die Mark, und 20 Stück auf einen rhein. Gulden von 2 Loth. Man nannte ſie auch neue Silbergroſchen. Churfürſt Friderich der Weiſe, und die Herzoge Albert, Johann und Heinrich, haben vom J. 1496 an, auch aus dem ſchneeberger Silber Groſchen ſchlagen laſſen, deren 21 Stück einen rhein. Gulden von 2 Loth betragen. Die dritte Sorte

der

der Schneeberger ſind die Muthgroſchen, welche darum ſo genannt wurden, weil dergleichen die Handwerksgeſellen bey Anmuthung des Meiſterrechtes in die Handwerkslade bezahlen mußten.

Schreckenberger Groſchen, ſiehe oben, S. 120.

Schwertgroſchen, ſind mit den oben erwähnten Mittel-Groſchen einerley, auch gleichen Gehaltes mit den Bartgroſchen. Sie führen den Nahmen von den über das Kreutz gelegten Churſchwertern, oder dem churſächſiſchen Wapen, welches bey der Umſchrift auf dem Avers derſelben, zum Unterſchiede der Wilhelmer Groſchen, zu ſehen iſt. Man hat ganze und halbe Schwertgroſchen, die Churfürſt Fridericus Placidus im J. 1456 hat zuerſt ſchlagen laſſen.

Silbergroſchen, hießen auch die ſchneeberger Groſchen vom J. 1477, deren jedes Stück 9 neue Pfennige galt.

Spitzgroſchen, wurden auch die ſchneeberger, von dem ſich in einem dreygeſpitzten Umkreiſe darauf befindenden landsbergiſchen Schilde genannt. Es gibt auch halbe Spitz-Groſchen

Thüringer Groſchen, ſind von Friderico Bellicoſo im J. 1380 von zehenlöthigem, und 1390 von neunlöthigem Silber gemünzet worden. Im Revers iſt der thüringiſche Helm zu ſehen, daher ſie dieſen Nahmen führen. Man hat deren auch viele von deſſen Vaters Bruder, Landgraf Balthaſar in Thüringen.

Wilhelmer oder Wilhelmsgroſchen. Man hat deren dreyerley. Die erſten und alten ſind im J. 1390 zu Freyberg von Wilhelm Coelite, Markgrafen zu Meißen, gemünzet worden; deren 80 haben eine Mark gewogen, und am Werthe 9 Loth Silber und 7 Loth Kupfer gehalten. Die andern Wilhelmer haben den Nahmen von Markgraf Wilhelm II. oder dem Reichen, der mit ſeinen zwey Brüdern, Friderico Bellicoſo, und Friderico Pacifico, ſolche von 1407 bis 1428 hat ſchlagen laſſen. Sie kamen den erſten thüringer Groſchen am Gehalte ganz gleich, und wurden auch Fürſtengroſchen genannt. Die dritten Wilhelmer kommen von Wilhelm III. oder dem Streitbaren, Landgrafen in Thüringen, der ſolche von 1445 bis 82 ſchlagen ließ.

Zinsgroſchen, wurden die feinen, ſchweren und guten Silbergroſchen genannt, in welchen Zins und Steuer der Landesherrſchaft entrichtet werden mußten. Es ſind dergleichen auf des Churf. Friderich des Weiſen Befehl zu Zwickau, und

und auf des Herzogs Georg Anordnung zu Saltza gemünzet worden.

Der innere Werth (der Gehalt, das Korn, die Feine) der Groſchen, iſt, wie aus Vorſtehendem erhellet, ſehr unterſchieden, weil dieſer und jener Fürſt anfangs gut, hernach aber ſchlecht gemünzet hat. Wollte man nun die Feine eines Groſchen accurat wiſſen, ſo müßte es auf der Capelle geſchehen. Weil aber die alten Groſchen zum Theil ſehr rar ſind, und man froh iſt, wenn man nur ein einziges Stück davon aufgetrieben hat, ſo muß man ſich mit der Probe durch die Nadel oder durch das Streichen behelfen. In den älteſten Zeiten, um das Jahr 1296, wog ein Groſchen $\frac{1}{4}$ Loth oder 1 Quent, nach welcher Art auch im J. 1500 die Schreckenberger ausgemünzet worden, und ſind deren 60 auf eine Mark gegangen, daß alſo 1 Mark und 1 Schock Groſchen einerley geweſen. Auch ſind vorher 60 alte Häller oder jetzige Kreutzer auf 1 Gulden, und 1 Pfund Häller auf 3 Gulden gerechnet worden. Hieraus erhellet, daß die Zahl 60 anfangs ein Schock oder Sexagenam ausgemacht. Als aber hernach die Groſchen bald verringert, bald verbeſſert worden, ſo daß man im J. 1420, 60 geringe Groſchen nur auf 1 Gulden, und nicht 1 Mark gerechnet, und dieſe damahls neue 60 Stück ſo viel werth geweſen, als 20 alte: ſo iſt davon die Benennung der alten Schocke hergekommen, wobey man nicht auf die Anzahl, ſondern auf den damahligen Werth der Groſchen geſehen hat. Ob nun gleich jetzt 60 Groſchen ein neues Schock heißen, ſo macht doch dieſe Zahl das alte und rechte Schock aus.

Der äußere Werth iſt auf den meiſten neuen Münzen zu finden, und ſoll, vermöge der Reichs-Münz-Ordnung, auf den Thalern, welche den Goldgülden gleich gerechnet ſind, im Reichsapfel ſtehen: 72, nähmlich Kreutzer, auf den andern oder Gulden-Thalern

lern aber 60 Kreutzer, auf halben Gulden 30, und so fort bis auf einen einzeln Kreutzer. Auf den alten Groschen aber ist nicht angezeigt, was sie gegolten. Wollte man nun deren Werth nach jetzigem Gelde wissen, so könnte man ihn folgender Gestalt finden. Weil, vorerwähnter Maßen, 1 Schock alte Groschen und 1 Mark einerley ist, auf letztere aber 8 Species-Thaler, oder 256 jetziger Zeit gangbare Groschen gehen: so dividire ich diese letztere Zahl mit 60, da ich denn das Product 4 Groschen bekomme, und bleiben noch 16 Gr. oder 192 Pfenn. übrig. Diese abermahl mit 60 dividirt, so kommen heraus $3\frac{1}{5}$ Pfennig. Ist also ein alter Groschen, wenn er sein rechtes Schrot und Korn hat, nach jetzigem Gelde 4 Gr. $3\frac{1}{5}$ Pf. werth.

Wenn man sagt, daß ehemahls ein Arbeiter nur 1 Groschen zum Tagelohn bekommen, imgleichen, daß alle zur täglichen Nothdurft gehörige Sachen in so wohlfeilem Preise gestanden: so hat man dabey zu erwägen, daß ein alter Groschen auch mehr werth gewesen, als ein jetziger. Oder gesetzt: es wären einem Kirchen- oder Schuldiener in einer von Anno 1400 gefertigten Matrikel, zwey Groschen für eine gewisse Verrichtung ausgemacht, und der Eingepfarrte wollte sich auf seine alte Gerechtigkeit berufen, und nicht mehr als 2 Gr. geben, so müßten es entweder alte Groschen seyn, oder wenn er neues Geld zahlen wollte, so könnte man mit Recht von ihm fordern, daß er seine Arbeit, Getreide und Victualien auch nach dem alten geringen Preis anrechnen, und in jetzt üblicher Münze bezahlt nehmen sollte.

Neueröffnetes Groschen-Cabinet, enthält die so genannten teutschen Spruchgroschen, rußische, spanische und portugiesische, französische, englische, schottländische, ungarische, böhmische und schwedische, dänische, polnische und preußische Groschen, wie auch die sächsischen, meißnischen, thüringischen Dickpfennige und Groschen, in Kupfer gestochen, beschrieben und kürzlich erkläret, nebst der Benennung, Ursprung, Gehalt, Schwere und Werth der Groschen. 12 Fächer nebst 2 Supplementen. Lpz. 1739 — 1765, 8. 10 A. 9 u. drey Viertel Bog. u. 25 u. einen halben Bog. Kupf.

Mit der Benennung Groschen werden sonst auch gewisse Ab- und Ausgaben belegt, als da sind: Saß-

Faß- Gewähr- Gnaden- Hänſel- Häuſel- Hufen- Juden- Mieth- Muth- Quartal-Groſchen, u. a. m. davon unter eines jeden abſonderlichen Benennung ein Mehreres vorkommt.

Groſchen, (Bart-) } ſiehe oben, S. 120.
— — (Bauer-) }
— — (böhmiſcher) ſiehe Th. VI, S. 62.
— — (breite) ſiehe oben, S. 120.
— — (Dick) ſiehe Th. IX, S. 227.
— — (Engel) ſiehe oben, S. 120.
— — (Faß-) ſiehe Th. XII, S. 276.
— — (Fieber-) ſiehe Th. XIII, S. 321.
— — (Fürſten-) ſiehe oben, S. 121, und 123.
— — (Gewähr-) ſiehe Th. XVIII, S. 84.
— — (Gnaden-) ſiehe Th. XIX, S. 240, f.
— — (Gottes-) ſiehe Th. XIX, S. 593.
— — (Gülden-) ſiehe Gülden und Thaler.
— — (guter) ſiehe oben, S. 116, und 121.
— — (Hänſel-) } ſiehe in H.
— — (Häuſel-) }
— — (Hohl) } ſiehe oben, S. 121.
— — (Horn-) }
— — (Juden-) ſiehe oben, S. 121, und in J.
— — (Kaiſer-) ſiehe oben, S. 116.
— — (Kara-) ſiehe oben, S. 117.
— — (kleine) ſiehe oben, S. 121.
— — (Kreuz) } ſiehe oben, S. 122.
— — (Kronen-) }
— — (Marien-) ſiehe oben, S. 116.
— — (Mark-) ſiehe in M.
— — (Mittel-) ſiehe oben, S. 122.
— — (Muth-) ſiehe oben, S. 122, und in M.
— — (polniſcher) ſiehe oben, S. 117.
— — (prager) ſiehe oben, S. 118, und 122.
— — (preußiſcher) ſiehe oben, S. 117.
— — (Reichs-) ſiehe oben, S. 122.

Groſchen, (Schild-) } ſiehe oben, S. 122.
— — (Schirmer-) }
— — (ſchleſiſcher) ſiehe oben, S. 116.
— — (ſchmale) ſiehe oben, S. 121.
— — (ſchneeberger) ſiehe oben, S. 122.
— — (ſchreckenberger) } ſiehe oben, S. 123.
— — (Schwert-) }
— — (Silber-) ſiehe oben, S. 116, 121, 122 u. 123.
— — (Spitz-) } ſiehe oben, S. 123.
— — (thüringer) }
— — (türkiſcher) } ſiehe oben, S. 117.
— — (venetianiſcher) }
— — (weißer) ſiehe oben, S. 116.
— — (Wilhelms-) ſiehe oben, S. 123.
— — (Zins-) ſiehe oben, S. 121, und 123.
Groſchen-Stück, } ſiehe oben, S. 117.
Groſchner, }

Groſeille, Groſeiller; ſiehe Johannisbeerſtrauch, Stachelbeerſtrauch.

Groſſe, ſiehe das Groß.

Groſſe-beauté, nennt man eine figurirte Art Blonden.

Groſſe-luiſante, eine Art Pflaumen; ſiehe Pflaumen-Baum.

Groſſe-mignonne, die Lackpfirſiche; ſiehe unter Pfirſich-Baum.

Groſſer, eine däniſche Münze, die ein wenig größer als ein Pfennig war, und daher auch den Nahmen bekommen hat.

Groſſierer, ein Kaufmann, der im Großen handelt; ſiehe Groß-Handel.

Groſſularia, ſiehe Johannisbeerſtrauch, Stachelbeerſtrauch.

Groß (*), mit einem langen o. Dieſes Wort iſt in einer doppelten Hauptbedeutung üblich.

I Ab-

(*) Bey dem Oxtfried groz, bey dem Willeram gruoz, im Niederſ. groot, grant und grandig (Lat. grandis, Fr. grand), im

I. Absolute, die Quantität, das Maß der Ausdehnung zu bezeichnen. Der Garten ist zehen Quadrat-Ruthen groß. Wie groß ist der Acker? Besonders der Ausdehnung in die Höhe und in die Länge. Wie groß ist der Berg, das Haus, der Baum? für wie hoch? In dieser Bedeutung ist es in der höchsten Staffel am häufigsten in Gestalt eines Nebenwortes üblich, seltener in Gestalt eines Beywortes. Ein zehen Ellen großer Stein, besser, der zehen Ellen groß ist. Cajus ist größer als sein Bruder. Der größte von beyden.

II. Einen beträchtlichen Raum einnehmend, im Gegensatze dessen, was klein oder kleiner ist, wo das Gewöhnliche allemahl das Maß ist, worauf sich groß und klein beziehen.

1. Eigentlich und in engerer Bedeutung.

(1) Ueberhaupt, ein mehr als gewöhnliches Maß der Ausdehnung habend. Eine große Stadt, ein großes Dorf, ein großes Haus, ein großer Baum, ein großes Feld, ein großer See u. s. f. Der Garten ist nicht groß, aber schön. Der große Zeh, im Gegensatze der kleinern Zehen. Im Großen han-

im Engl. great. Es gehört zu dem Geschlechte des Lat. crassus, des mittlern Lat. grossus, Engl. grost, dick. Ohne Zweifel stammet es von dem alten grow, wachsen, ab, wohin auch das alte rise, Engl. rise, steigen, entspringen, zu gehören scheint. Siehe Grün, Rasen, Reise, Rieseln u. s. f. Michel und stur, waren ehedem, wie in allen europäischen Sprachen, so auch in der deutschen üblich, den Begriff dieses Wortes gleichfalls auszudrucken. Siehe Michel und Stier. In vielen Zusammensetzungen, besonders welche Titel und Würden bezeichnen, bedeutet Groß — so viel als in andern Fällen Oberst — oder General —, die höchste Würde von einer gewissen Art zu bezeichnen.

Die Aussprache des o ist, wenn groß am Ende wächset, in den Mundarten, die hochdeutsche selbst nicht ausgenommen, bald lang, bald kurz, ohne daß man eben einer vor der andern den Vorzug geben könnte. Aber ohne Vermehrung am Ende lautet es fast durchgehends lang.

handeln, Fr. en gros, im Ganzen, im Gegensatze der Krämer; siehe Groß-Händler.

(2) In engerer Bedeutung. a) Der Ausdehnung in die Länge nach. Große Schritte machen. b) Der Ausdehnung in die Höhe nach. Ein großer, d. i. hoher Baum. Das Wasser wird groß, schwillt der Höhe nach an. Ein großer Mensch.

2. Figürlich.

(1) Erwachsen. Kleine Kinder werden auch groß. Sein größerer (älterer) Bruder. Hühner-Vieh groß ziehen. Die Großen, die Erwachsenen, im Gegensatze der Kleinen.

(2) Der Zahl, der Menge nach, aus vielen Theilen oder Individuis bestehend. Eine große Anzahl, Menge. Ein großes Gastmahl anstellen, welches aus vielen Personen besteht. Ein großes, zahlreiches, Gefolge haben. Der große, größere oder äußere Rath, der aus mehrern Personen besteht, im Gegensatze des kleinen, kleinern, engern oder innern Rathes. Der große Haufe, der Pöbel, das gemeine Volk, weil dasselbe den zahlreichsten Theil in einem Staate ausmacht. Ein großer Vorrath von Kugeln, Obst, Waaren u. s. f. Großen Theils, oder, ob gleich nicht so richtig, großentheils, größten Theils, oder größtentheils, einem großen, oder dem größten Theile nach, werden als Nebenwörter gebraucht. Ich habe es großen Theils schon gesagt. Das rührt größten Theils daher u. s. f. Groß Geld und Gut aufwenden, vieles. Ein Großes, bey einigen für vieles Geld; es hat mich ein Großes gekostet, ich wollte nicht ein Großes nehmen, u. s. f. Ein großes Hundert, im gem. Leben, eine Zahl von 120, ein großes Tausend, eine Zahl von 1200, welche Wörter von einigen irrig zusammen gezogen werden, ein Großhundert, Großtausend. Diese Benennung ist ein Ueberbleibsel der alten Art,

an ſtatt zehen, bis auf zwölf zu zählen, welche ſich bey mehrern mitternächtigen Völkern findet.

(3) Der Qualität nach, viele Grade der innern Stärke habend. Ein großes Geſchrey erheben. In eine große Freude, in einen großen Zorn gerathen. Große Schmerzen empfinden. Seinen Schaden, ſeinen Schmerzen größer machen (vorſtellen) als er iſt. In dem größten Anſehen ſtehen. Große Kälte empfinden. Die Hitze iſt eben nicht ſo groß. Eine größere oder geringere Aehnlichkeit. Dir ſteht ein großes Glück, ein großes Unglück bevor. Großen Hunger, großen Durſt empfinden. Er iſt ein großer Spieler, ein großer Trinker, ein großer Lügner, ein großer Böſewicht, ein großer Gelehrter, ein großer Tonkünſtler u. ſ. f. beſitzt in dieſen Beſchäftigungen ſehr viele und ausgebreitete Fertigkeiten. Ein großer Mann, der in ſeinem Fache viele und ſeltene Fähigkeiten beſitzt.

So zahlreich die Fälle ſind, in welchen groß in dieſer Bedeutung gebraucht wird, ſo ſind ſie doch nicht ohne Einſchränkung. Man ſagt z. B. nicht ein großer Geruch, ein großer Geſchmack, ein großer Schall, ob man gleich ganz richtig ein großes Licht, ein großes Getöſe, ein großer Schmerz ſagt. Allein da, wo bloß der Eigenſinn des Gebrauches herrſchet, ſind Regeln unmöglich. Eben dieſes gilt auch von den meiſten der vorigen Bedeutungen.

(4) Der Wichtigkeit, d. i. ſowohl der Menge als Beſchaffenheit der Folgen nach, ohne doch die vorhergehende innere Größe davon auszuſchließen. Große Leidenſchaften, große Laſter, große Tugenden, deren Wirkungen und Folgen ſich auf viele Perſonen erſtrecken. Ein großer Verſtand, der den Zuſammenhang zwiſchen vielen Dingen mit großer Deutlichkeit einſieht. Große Thaten thun. Das hat etwas Großes zu bedeuten. Wer im Kleinen nicht treu iſt, iſt es im Großen noch weniger.

(5) Dem

(5) Dem Vorzuge vor der Menge nach. a) Dem äußern Vorzuge, dem Stande, der Würde nach. In Oestreich bekommt die älteste Erzherzoginn, auch wenn sie noch in der Wiege liegt, den Titel große Frau. Eben diesen Titel bekommt auch die russische Kaiserinn. Personen, welche die ersten Stellen des Staates entweder in der Regierung, oder zunächst um den Fürsten bekleiden, werden große Männer oder Große genannt. Die Großen dieser Welt, Ein großer Herr. Die große Welt, vornehme Personen. b) Den innern Vorzügen, den innern großen und erhabenen Eigenschaften nach. Groß denken, edel, sich durch seine Art zu denken von der gemeinen und gewöhnlichen unterscheiden, besonders im guten Verstande. Eine große Seele, welche sich durch Standhaftigkeit, Großmuth, erhabene Gesinnung u. s. f. von vielen andern unterscheidet. Ein großer Mann, der sich durch vorzügliche Fähigkeiten oder Verdienste von seinen Zeitgenossen unterscheidet. Wenn ein großer Mann fällt, so ist er auch im Falle groß. c) Sich mit etwas groß machen, damit groß thun, im g. L. sich damit einen ungegründeten Vorzug beyzulegen suchen. Groß thun, sich durch Worte oder Handlungen Vorzüge beylegen, die man nicht besitzt.

Groß, (das) Nieders. ein Größ oder Gröschen, Fr. Grosse, im Handel und Wandel, eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück. Ein Groß Pfeiffen, zwölf Dutzend Pfeiffen. Ein halbes Groß, 6 Dutzend, oder 72 Stück.

Auf solche Art werden von den Grossierern, Manufacturisten, und Handwerksleuten, viele Waaren verkaufet, unter andern die seidenen und zwirnenen Nesteln oder Senkel, die Knöpfe von Seide, Wolle, Zwirn, Pferde- und andern Haaren, die Tischmesser, die Federn zu allerhand Getrieben, die Leinwand- und Schneider-Scheren, die Feilen von allerhand Sorten, die Schreibzeuge und ledernen Bestecke, die kupfernen, messingenen und eisernen Fingerhüte, die Kämme von Buchs-

Baum und anderm Holze, oder auch von Horn, die alaunierten Kalbfelle für die Buchbinder, wie auch die weiß gegärbten Ziegen= Schaf= und Lammsfelle, u. a. m.

Groß=achtbar, ein großen Theils veralteter Titel, für hoch zu schätzend, so nur noch in den Kanzelleyen in einigen hergebrachten Fällen üblich ist.

Groß=Admiral, in einigen Ländern, ein Titel des obersten Admirales, der das oberste Commando über eine Flotte hat. In den Niederlanden ist dafür der Titel **Admiral=General**, oder **General=Admiral** üblich.

Groß=Aeltern, ein Collectivum, den Großvater und die Großmutter zu bezeichnen.

Groß=Aente, ein Nahme der gemeinen wilden Aente; zum Unterschiede von der **Mittelänte**, und **kleinen** oder **Kriechänte**.

Groß=athemig, wenn ein Pferd also genannt wird, siehe Th. XIV, S. 47.

Groß=Bänker, an einigen Orten, ein Bankmeister, welcher das Recht hat, seine Waare in einer großen Bank, d. i. öffentlichen Bude, zu verkaufen. Besonders ein Bäcker dieser Art. Zum Unterschiede von einem **Kleinbänker**.

Groß=Base, **Groß=Muhme**, die Schwester des Großvaters oder der Großmutter.

Groß=Bauer, in einigen Gegenden, ein vollständiger Bauer, ein **Pferdner** oder **Pferdebauer**; zum Unterschiede von einem **Kleinbauern** oder **Hintersassen**.

Groß=Binder, eine Art Faßbinder, welche nur große Gefäße verfertigen, und auch **Küfner**, **Küfer** heißen, zum Unterschiede von den **Kleinbindern**. Siehe Th. VI, S. 89.

Groß=Blech, auf den Blechhämmern, eine Art starkes Bleches, welches zu Pontons gebraucht, und auch **großes Kreutzblech** genannt wird.

Groß=Ding, eine in Breslau übliche Benennung des ordentlichen Stadtgerichtes; zum Unterschiede von dem **Kleinding**.

Groß-Enke, in einigen Gegenden, ein Nahme des ersten und vornehmsten Enken oder Pferdeknechtes, der auch der **Großknecht**, der **Oberenke** genannt wird; zum Unterschiede von dem **Mittelenken** und **Klein-** oder **Unterenken**. Siehe **Enke**, Th. XI, S. 30, und **Groß-Knecht**.

Groß-Enkel (der), die **Groß-Enkelinn**, des Enkels oder der Enkelinn Kinder, Personen in Beziehung auf den Aeltervater. So waren Jacobs Söhne Großenkel Abrahams.

Groß-Falk, in einigen Gegenden, eine Benennung des Sackerfalken, Falco sacer *Klein.* siehe Th. XII, S. 130.

Groß-Fränkisch, eine Art Weinstöcke; siehe unter **Weinstock**.

Groß-Fürst (der), die **Groß-Fürstinn**, eine Würde, welche eigentlich einen souveränen Fürsten bedeutet, welcher mehrere Fürsten unter sich hat. So nannten sich die Czaren oder Kaiser von Rußland ehedem **Groß-Fürsten von Rußland**. König Casimir von Polen schrieb sich 1457 einen **Großfürsten in Litauen, in Reußen und Preußen**. In den neuern Zeiten ist in Rußland dem Thronfolger der Titel eines **Großfürsten** beygeleget worden.

Daher das **Großfürstenthum**, ein Land, dessen Beherrscher ein Großfürst ist.

Groß-Garn, bey den Fischern einiger Gegenden, z. B. am Rheine, ein großes Wurfgarn, welches tausend Bleykugeln hat. Siehe Th. XIII, S. 627.

Groß-günstig, hochgeneigt, ein großen Theils veralteter Titel, welchen man an einigen Orten noch solchen Personen gibt, welche die nächsten nach denen sind, die man gnädig nennet. Manche Schriftsteller pflegen in den Vorreden ihre Leser noch mit einem **großgünstiger Leser** anzureden.

Groß-Händler, siehe den folgenden Artikel.

Groß-Handel, der Handel oder die Handlung ins Große, oder im Großen, Fr. Commerce en gros; daher **Großhändler**, oder **Grossierer**, Ital. Grossiero, Fr. Commerçant, Marchand en gros, Marchand-Grossier, Marchand en Magazin, im mittlern Lat. Magnarius, ein Kaufmann, der nur im Großen (en gros) handelt; ein Kaufmann, welcher Waaren in ganzen Stücken, Centnern, oder andern, nach Verschiedenheit der Waaren ebenfalls verschiedenen großen Partien oder Quantitäten ein- und wieder verkauft, den Krämern aber das Ausschneiden bey Ellen, und das Auswägen bey Pfunden, Lothen ꝛc. überläßt. Es finden sich solche meisten Theils in großen Städten, wo viele Capitalisten anzutreffen sind, die nur bey verschlossenen Gewölben handeln, und außer den Messen keinen öffentlichen Kram, Laden oder Bude, haben, zum Theil dabey Verleger und Manufacturiers sind, oder solche Waaren in Commission bekommen, welche sie nicht bey Kleinigkeiten (en détail) ausschneiden oder auswägen dürfen, es wäre denn, daß sie solches für ihre eigene Rechnung thun wollten. Ihr Handel ist viel wichtiger, weitläuftiger, und rühmlicher als der Handel im Kleinen, oder der Handel des Handkaufes. Denn dieser letztere ist allerley Arten der Leute, sowohl Hohen als Niedrigen, unterworfen, und größten Theils in der Mauer der Stadt, wo die Krämer wohnen, welche dieses Gewerbe treiben, eingeschlossen. Mit dem Handel im Ganzen hingegen hat es eine andere Bewandtniß. Denn, 1) die Grossierer haben es eigentlich mit zweyerley Leuten zu thun, nähmlich mit den Fabrikanten, Manufacturiers, Handwerkern, und andern Lieferanten, denen sie befehlen; und mit den Kaufleuten des Handkaufes, oder den Krämern, denen sie die von jenen erhaltenen Waaren bey ganzen Stücken, Kisten, Fässern, Centnern ꝛc. verkaufen. 2) Der Handel im Ganzen wird sowohl von Edeln als Un-

Unedeln, in vielen Königreichen, Republiken und Städten, getrieben; niemahls aber von jenen der Handel im Kleinen. 3) Der Handel im Ganzen erſtreckt ſich im Kaufen und Verkaufen nicht allein über die Stadt und Wohnung derer, die den Handel treiben, ſondern auch über andere Städte, Provinzen und Länder, wie weit ſie auch entlegen ſind. 4) Die Groß-Händler ſind es, welche alle überflüſſige Sachen, die in einem Lande wachſen, und die Waaren, welche darin verfertiget werden, in andere Länder ſchaffen. Sie ſind es endlich 5) die durch Tauſch und Verwechſelung, alles was nöthig iſt, und das Land oder die Stadt, worin ſie ſich aufhalten, nicht hat, zurück bringen.

Es gibt eigentlich dreyerley Arten Groſſierer. 1) Diejenigen, welche mit allerley Waaren handeln, die in dem Lande, oder in der Stadt, wo ſie wohnen, fallen, oder gemachet und verkaufet werden, und die alſo nur in dem Lande oder in der Stadt, wo ſie ſich befinden, handeln. 2) Die, ſo in auswärtige, aber nicht weit entfernte Herrſchaften oder Länder, als: nach Holland, Frankreich, England ꝛc. handeln. 3) Diejenigen, welche durch große, weite und langwierige Reiſen, in weit entfernte Herrſchaften, Länder und Königreiche, als: nach der Levante, nach Perſien, Afrika, Oſt- und Weſt-Indien, Handlung treiben.

Wie nun der Handel der Groſſierer groß und über den Handkauf erhaben iſt: alſo iſt auch derſelbe dem gemeinen Weſen ſowohl, als den Großhändlern ſelbſt, um ſo viel erſprießlicher. 1. Dem gemeinen Weſen iſt dieſer Handel darum zuträglicher, theils, weil der unvermögende Krämer ſo viel eher, und gleichſam vor der Thüre ſeine Bedürfniſſe finden kann, und nicht erſt warten darf, bis eine Meſſe oder ein Jahrmarkt komme, da er bey den Fremden dasjenige, was ihm fehlt, ſuchen muß; theils, weil ſolche Groſſierer auch auf Zeit zu verkaufen pflegen, welches ſie den im Kleinen

handelnden Kaufleuten nicht wohl abschlagen können, mithin solches denjenigen desto bequemer fällt, die nicht hinlängliche Mittel haben, Waaren bey Partien aus der Fremde kommen zu lassen. 2. Den Grossierern selbst ist ihr Handel vortheilhafter, weil sie dadurch einen größern Gewinn, und zwar in kürzerer Zeit erlangen können, als andere, welche die Waaren im Kleinen vertreiben; dagegen haben sie aber auch größere Gefahr und größern Schaden zu befürchten, als die andern; welche Gefahr nach dem Maße der Entfernung derjenigen Länder wächst, wohin sie handeln. Denn es ist gewiß, daß diejenigen, welche in der Nähe von einem Orte zum andern ihre Handlung treiben, weniger Gefahr haben, und mehr versichert sind, als die, welche nach weit entlegenen Orten handeln; wovon die Ursache darin zu suchen ist, daß sie in dem erstern Falle bessere Gewißheit und Nachricht ihrer Sachen haben können, als in dem letztern; wie denn auch die Erfahrung lehrt, daß mehr Fallimente unter denen vorgehen, die nach weit entlegenen Orten handeln, als unter andern. Ueber dieses gehören zu dem Großhandel: ein starkes Capital, (insonderheit, wenn der Grossierer zugleich ein Manufacturier oder ein Verleger der Manufacturiers mit ist, jedoch nachdem die Waaren sind, indem etliche geringer sind, als andere, und ein Kaufmann, der z. E mit baumwollenem Zeuge oder Sarsche von geringem Preise im Großen handelt, bey weitem keinen so großen Verlag und kein so großes Capital gebraucht, als derjenige, welcher mit goldenen, silbernen, seidenen oder wollenen Waaren handelt,) großer Credit, und die möglichste Vorsicht. Und eben um dieser Gefahr und des zu dem Großhandel erforderlichen Capitals willen sowohl, als auch weil es einem Negocianten allein den Großhandel zu treiben sehr schwer ist, indem die Gegenwart eines Grossierers so wohl bey dem Kaufe als Verkaufe der Waaren nöthig

ist,

ist, damit er den Kauf nicht auf die Commissionäre ankommen lassen dürfe, den Verkauf aber nebst andern täglich vorfallenden Geschäften, nicht versäumen möge, pflegen diejenigen Kaufleute, welche einen Großhandel anzufangen gesonnen sind, gemeiniglich mit andern in Compagnie zu treten; welches denn auch sehr vernünftig ist, indem auf diese Weise sowohl der Einkauf der Waaren und das damit verknüpfte Reisen, als auch der Verkauf derselben, sowohl zu Hause, als auch an auswärtigen Orten, insonderheit auf Messen und Jahr-Märkten, imgleichen die Correspondenz, der Empfang der Waaren von den Manufacturiers, Handwerkern und andern Lieferanten, die Scripturen, das Comptoir, und andere bey einer solchen Handlung vorfallende Geschäfte mehr, gehörig besorget werden können.

Dasjenige, was ein solcher Kaufmann, der entweder für sich allein, oder in Gesellschaft mit andern im Großen zu handeln gedenkt, bey seiner Handlung beobachten muß, wenn er dieselbe gehörig führen will, besteht hauptsächlich in Folgendem. 1) Zuvörderst hat er diejenigen Lehrsätze zu beobachten, die überhaupt von dem Ein- und Verkaufe der Waaren gegeben werden können; siehe Th. X, S. 399, fgg. 2) Hat er eine Manufactur zu verlegen, oder gar selbst eine Fabrik, und sollte es auch nur seyn, daß er z. E. die von Tuch-Machern gekauften rohen Tücher völlig ausarbeiten, färben und pressen ließe, so wird schon eine genaue Kenntniß zu dergleichen Ausfertigung erfordert, daß er nähmlich die rechte Farbe und deren Ingredienzien wohl verstehe, und diesfalls von den Färbern nicht in Schaden gesetzt werde. Zuweilen trägt es sich auch zu, daß ein Grossierer, der gewisse Handwerker verleget, denselben die Materialien zu ihrem Handwerke anschaffen, und die verfertigte Waare dagegen wieder in Bezahlung nehmen muß. Ob nun wohl hier der Nahme eines Manufacturiers nicht statt hat, sondern

ſolches nur ein bloßes Verlegen der Handwerksleute genannt werden kann: ſo erfordert es doch auch ſeine Aufmerkſamkeit, nicht nur wegen der Waaren und Materialien, die den Handwerksleuten geliefert werden, ſondern auch wegen desjenigen, was er wieder empfängt. 3) Zu Abſetzung ſeiner Waaren muß er entweder guten ausländiſchen Briefwechſel haben, oder doch mit den Krämern ſeiner Stadt in gutem Vernehmen ſtehen; welches theils dadurch geſchieht, wenn er nicht ſelbſt en detail zu verkaufen anfängt, ſondern ihnen ſolches als den Profit überläßt, wovon ſie leben müſſen; theils aber auch dadurch, daß er mit ihnen fleißig umgeht, welches außerdem auch noch den Nutzen hat, daß man dadurch erfährt, ob der Abzug der Waaren gut oder ſchlecht ſey, und welche am meiſten geſucht werden, wornach ſich alsdenn der Groſſierer, in Beſtellung der Waaren, vornehmlich der Manufacturwaaren, es mögen in- oder ausländiſche ſeyn, ſehr richten kann. Endlich iſt wegen der Scripturen noch zu erinnern, daß, weil die Groſſierer nur mit ganzen Stücken handeln, ihnen, ein richtiges Inventarium und Scontrobuch über ihre Waare zu führen, ſo ſchwer nicht fallen könne, als den Krämern, die im Kleinen handeln, und ſo viel hunderterley Waaren zu ſcontriren haben. Siehe auch den Art. Kaufmann.

Groß=Herr, ein Titel, welchen man in Schriften von dem türkiſchen Kaiſer zu brauchen pflegt, der ſonſt auch **Groß=Sultan**, und **Groß=Türk** genannt wird, weil er über mehrere kleinere Sultane oder ſouveräne Herren zu gebiethen hat.

Groß=herriſch, wird nur im g. L. und in verächtlichem Verſtande gebraucht, einem großen Herren gleich. **Großherriſch thun**, einen großen Herren vorſtellen wollen.

Groß=Herzog, eigentlich ein ſouveräner Herzog, der mehrere Herzoge unter ſich hat, in welchem Verſtande

ſich

ſich die Beherrſcher Rußlandes, des heutigen weſtlichen Preußens, Litauens u. ſ. f. ehedem Großherzoge nannten, und zum Theil noch nennen. In uneigentlicherm Verſtande haben die Beherrſcher von Toscana in den neuern Zeiten dieſen Titel erhalten, der ihnen zugleich den Rang über andere Herzoge zunächſt nach den Königen gibt.

Eben dieſe Benennung führt auch die große Ohr-Eule, oder der Uhu; ſiehe Th. XI, S. 682.

Groß-Hofmeiſter, der oberſte oder vornehmſte Hof-Meiſter an einigen Höfen. In dem deutſchen Reiche wird der Churfürſt von der Pfalz wegen ſeines alten Amtes zuweilen des Reiches Großhofmeiſter genannt, vermöge welches Amtes ihm auch einige die Gerichtbarkeit über den Kaiſer zuſprechen wollen.

Groß-Hundert, ſiehe oben, S. 129.

Groß-jährig, ſiehe Majorenn.

Groß-Kämmerer, der oberſte oder vornehmſte Kämmerer, an verſchiedenen Höfen. Dergleichen iſt der Groß-Kämmerer am franzöſiſchen Hofe, der allen königlichen Kammerbeamten vorgeſetzt iſt. Siehe Kämmerer.

Groß-Kammerherr, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erſtern Reiche Kron-Großkammerherr heißt.

Groß-Kanzler, der oberſte und vornehmſte Kanzler eines Reiches, der allen andern Kanzlern vorgeſetzt iſt; eine in verſchiedenen Reichen befindliche hohe Würde.

Das Amt eines Großkanzlers iſt nicht eigentlich, ſelbſt Recht zu ſprechen, welches ihm eine gefährliche Macht geben würde; ſondern er muß ein aufmerkſames Auge auf alle Gerichtsſtätten des Staates haben, damit ſie recht richten, und jede Obrigkeit ihre Pflicht beobachte. Weil es unmöglich iſt, daß ein Landesherr alle Perſonen, die bey Juſtizſachen gebraucht werden, ihre Gaben, ihre Geſchicklichkeit und Redlichkeit kennen

nen kann: so muß der Großkanzler sich eine genaue Kenntniß derselben erwerben, und seinem Fürsten die Candidaten vorschlagen, die er zu der Besetzung erledigter Aemter für geschickt hält. Ferner muß er für die Handhabung der Gesetze wachen, und neue in Vorschlag bringen, wenn die Noth es erfordert. Man sieht hieraus, daß dieses Amt eins der wichtigsten im Staate ist, daß das Wohl der Gesellschaft davon abhängt, und daß ein Landesherr nicht vorsichtig genug dabey wählen kann, um einen geschickten, redlichen, unbestechlichen Mann, einen Mann ohne Vorurtheile, Leidenschaften und Eigensinn, kurz, einen Mann zu wählen, dergleichen Friederich der Große und Gerechte seinen Staaten in einem von Carmer vorgesetzt hat.

Groß=Klette, Arctium Lappa maior *Linn.* siehe Klette.

Groß=Knecht. 1. Der erste und vornehmste Knecht auf Landgütern, wo man mehrere Knechte hat; an andern Orten der Großenke, Oberenke.

2. Auf Schiffen, wo man zwey Standblöcke oder so genannte Knechte, d. i. starke aufrecht stehende Hölzer hat, die Segel daran aufzuziehen, einen Mast aufzurichten u. s. f. wird der bey dem großen Maste, der Großknecht genannt.

Groß=Kopf, ein Mensch mit einem großen Kopfe, im g. L. und aus Verachtung.

In einigen Gegenden wird auch die Meeräsche, oder der Meeralant, Cephalus, Mugil *Linn.* also genannt. Siehe Alose und Botargum.

Groß=Kreutz, bey verschiedenen Ritterorden, eine Benennung der ersten und vornehmsten Ordensritter, welche unmittelbar auf den Großmeister folgen; zum Unterschiede von den geringern Ordensrittern.

Groß=Küchenmeister, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron=Großküchenmeister genannt wird.

Groß=

Groß-mächtig, sehr mächtig, in einem hohen Grade mächtig. Am häufigsten braucht man es nur noch in den Titeln gekrönter Häupter, da denn selbige von Geringern im Superlativ **großmächtigste** genannt werden. Der Kaiser gibt Königen nur **großmächtig**, so wie sich diese unter einander gleichfalls nur so nennen.

In Königshovens Chronik heißt König Ladislaus von Ungarn der durchmächtigste Fürst und Herr.

Groß-Magd, heißt, in den Landwirthschaften, diejenige Magd, welche backen, melken, und das große Vieh bestellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat. An einigen Orten wird sie auch **Vieh-Magd** genannt.

Groß-Marschall, in einigen Ländern, ein vornehmer Hofbeamter, der erste und vornehmste Hofmarschall. In Litauen ist der **Großmarschall** und in Polen der **Kron-Großmarschall** ein vornehmer Reichsbeamter.

Groß-Meister, eine gewöhnliche Benennung der Ober-Häupter der Ritterorden, wodurch sie sich von geringern Beamten und Rittern unterscheiden, welche ehedem auch **Meister** genannt wurden.

Groß-mögend, ein Titel, welchen in den vereinigten Niederlanden die Staaten oder Stände der Provinz Holland bekommen. **Edle Großmögende Herren**, wo das erste auf die Ritterschaft, das letzte aber auf die Abgeordneten der Städte geht. Die Staaten der übrigen Provinzen heißen nur **Edle Mögende**, die General Staaten aber **Hochmögende Herren**.

Groß-Muhme, siehe **Groß-Base**.

Groß Mundschenk, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche **Kron-Großmundschenk** genannt wird.

Groß-Mutter, der Mutter oder des Vaters Mutter, im Oberdeutschen **Altmutter**, die **Ahn**, die **Ahn-Frau**, im Niederf. Holländ. und Dän. beste **Moder**.

Groß-Oheim, des Vaters oder der Mutter Oheim, Niederſ. Grootoom.

Groß-Prior, eine vornehme Würde verſchiedener Ritterorden, der vornehmſte Prior eines Ordens in einem ganzen Lande, der unmittelbar unter dem Großmeiſter ſteht. In weiblichen Ritterorden die Groß-Priorinn.

Groß-Richter, der Richter des erſten und vornehmſten Gerichtes zu Soeſt in bürgerlichen Sachen, welches auch das Gericht der vier Bänke genannt wird.

Groß-Richtmann, die Großrichtleute, eben daſelbſt, zwey Abgeordnete der Bürgerſchaft, welche dem Gerichte des Rathes, als des dritten der daſigen Gerichte, beyſitzen, aber doch keine Stimme haben, außer in Dingen, welche die ganze Stadt angehen.

Groß-Schatzmeiſter, der vornehmſte und oberſte Schatz-Meiſter. Litauen hat ſeinen Großſchatzmeiſter, und Polen einen Kron-Großſchatzmeiſter, welcher in der Kron-Schatz-Commiſſion den Vorſitz hat.

Groß-Stallmeiſter, der erſte und vornehmſte Stall-Meiſter. In Polen und Litauen iſt ſolches ein vornehmer Reichsbeamter, der in dem erſtern Lande Kron-Großſtallmeiſter genannt wird.

Groß-Sultan, der oberſte und vornehmſte Sultan, der mehrere Sultane unter ſich hat; eine gewöhnliche Benennung des türkiſchen Kaiſers, der auch nur Sultan ſchlechthin genannt wird. Siehe dieſes Wort.

Groß-Tauſend, ſiehe oben, S. 129.

Groß-Türk, eine ehedem ſehr gewöhnliche Benennung des türkiſchen Kaiſers, wofür jetzt Großherr und Groß-Sultan üblicher ſind.

Groß-Uhrmacher, ſiehe Uhrmacher.

Groß-Urenkel, die Großurenkelinn, Perſonen in Anſehung ihres Urältervaters, oder ihrer Ururältermutter, des Urenkels oder der Urenkelinn Kinder.

Groß-Vater, des Vaters oder der Mutter Vater, im Oberd. Ahn, Altvater, im Niederſ. Holländ. und Dän.

Dän. beste Vater. Bey Personen, von denen man mit Ehrerbiethung spricht, setzt man das Herr dazwischen: Ew. Königl. Majestät Groß Herrn Vaters Majestät.

Daher der Großvaterstuhl, im g. L. ein Stuhl mit Armlehnen, ein Sorgestuhl; siehe unter Stuhl.

Der Großvatertanz, der auch nur schlechthin der Großvater genannt wird, bey dem großen Haufen, ein wilder Tanz, mit welchem gemeiniglich die Hochzeittänze beschlossen werden, und der den Nahmen von einem lustigen Liede hat: als der Großvater die Großmutter nahm, und so ferner.

Groß-Vezier, der vornehmste und erste unter den Vezieren, der erste Staats-Minister eines regierenden Herren an den morgenländischen Höfen, besonders an dem Hofe des türkischen Kaisers. Siehe Vezier.

Groß-Vogt, in einigen Ländern der oberste und vornehmste Vogt, der andere Vögte unter sich hat.

In dem Fürstenthum Zelle hatte sonst der Großvogt in Haushaltungs- und Rechtssachen die Aufsicht über die Amts-Vogteyen, welche Würde aber seit 1772 aufgehoben ist.

Zu Scheningen, im Braunschweigischen, ist der Großvogt Richter über die Salzwerke, und hat den Kleinvogt unter, den Salzgrefen aber über sich.

Groß-Vorschneider, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großvorschneider genannt wird.

Groß-Waibel, in den Schweitzer-Cantons, der oberste Gerichtsdiener eines Cantons. Siehe Waibel.

Großenhayner Grün, siehe unter Grün.

Grot, (*) [der] Groot, Fr. Gros, eine Münze, die an verschiedenen Orten gäng und gebe ist. In einigen nie-

(*) Es ist vermuthlich das hochdeutsche Groschen oder Gröschel, welches in der niedersächsischen Mundart Grot lautet. Indess n wird in dem Bremisch-Nieders. Wörterb. behauptet, daß es eine Ellipsis sey, und vollständig ein groter Swaren heiße.

niederſächſiſchen Gegenden, beſonders im Bremiſchen und Oſtfriesländiſchen, iſt unter dieſer Benennung eine Scheidemünze bekannt, welche in Bremen, Weſtphalen ꝛc. 5 Schwaren, oder, nach unſerm Gelde, 4 Pfenn. gilt; 72 Grot machen einen Reichsthaler. In Oſtfriesland hält ein Grot $1\frac{1}{2}$ Syferts, oder 3 Oertchen, oder $7\frac{1}{2}$ Witten; 72 Grot machen daſelbſt gleichfalls einen Reichsthaler. Ein brabantiſcher Grot beträgt nach unſerm Gelde 3 Pfennige; 96 machen alſo einen Reichsthaler. Im Cölniſchen gilt ein Grot 4 leichte Pfennige; und betragen 100 Grot einen Thaler.

Ein Grot Flämiſch, welches eine Rechnungs-Münze iſt, hält im Brabantiſchen $3\frac{1}{3}$, in Hamburg $3\frac{1}{2}$, und in Holland 4 meißner Pfennige.

Ein engliſcher Grot hat 4 Pfenn. Sterl. oder 2 Gr. 4 Pfenn. Meißn. Siehe Groat.

Siehe auch Grotjen.

Grotesk, Fr. grotesque, in den ſchönen Künſten, unnatürlich, der Natur nicht gemäß, bloß in der Einbildungskraft und Phantaſie des Künſtlers gegründet. Groteske Figuren von Thieren und Menſchen, welche nicht in ihren ordentlichen und gewöhnlichen Verhältniſſen vorgeſtellt ſind. In dieſem Sinne wird das Wort gemeiniglich als ein Subſtantivum, und mehrentheils im Plural gebraucht; Groteſken, Fr. Grotesques. In weiterer Bedeutung und figürlich, bedeutet grotesk auch ſeltſam, unnatürlich, abenteuerlich, wunderlich, poſſierlich, lächerlich, fratzenmäßig überhaupt. Ein groteſker, ſchnakiſcher, Einfall. Eine groteske, wunderliche, ſeltſame, Kleidung. Eine groteske, närriſche, lächerliche, Phyſionomie.

In der Baukunſt und Bildhauerey ſind die Groteſken niedrig erhabene Bildwerke, welche aus mancherley nach der Phantaſie oder Grille des Künſtlers verſchlungenen Zügen von Blumen oder Laubwerke, wel-

welches die Natur gar nicht nachahmet, sondern mit allerley Zweigen und Blättern nach Belieben erdichtet wird, bestehen, indem Stücke von Kinderchen, Thieren, Vögeln, Waffen, antiken Leuchtern und andern Geräthen, Sphinxen, Masken und allerley Larven darein geflochten, und mancherley wunderliche Einfälle dabey vorgestellet werden; daher man auch dergleichen Zeichnung Grillenwerk zu nennen pflegt. Dahin gehören z. B. die im XII Th. S. 571 beschriebenen und abgebildeten Fenster-Einfassungen. Grotesker Kaminverzierungen wird an seinem Orte Erwähnung geschehen.

Es gibt auch Groteskeu in der Mahlerey, oder eine besondere und seltsame phantastische Gattung der mahlerischen Verzierungen gewisser Zimmer, da kleine Figuren von Menschen und Thieren, mit Blumen und Laubwerk so verflochten sind, daß man darin das Thier- und Pflanzenreich in einander verflossen antrifft; Menschen und Thiere, die aus den Knospen der Pflanzen hervor wachsen, halb Thier und halb Pflanzen sind. Man hat dergleichen in alten Grotten zu Rom angetroffen. Johann von Udine soll sie zuerst in den Ruinen des Palastes oder der Bäder des Titus gefunden haben. Er war auch selbst der erste, der diese Arbeit wieder in den Gang brachte, ungeachtet schon Vitruv, Lib. VII, C. 5, über den schlechten Geschmack, der dergleichen phantastische Dinge hervorgebracht hat, klagt. Sie überrascht, wie ein abenteuerlicher Traum, durch die ausschweifende Verbindung solcher Dinge, die keine natürliche Verbindung unter einander haben. Sie kann doch eine Zeit lang gefallen, wie etwann ein tolles Geschwätz eines sich närrisch anstellenden Menschen, wegen der außerordentlich seltsamen Verbindung der Begriffe, lachend macht. Es gehört also überhaupt in die Gattung des Lächerlichen und Abenteuerlichen, das nicht schlechterdings zu verwerfen ist.

Es ist nicht unwahrscheinlich, daß das Groteske schon in den alten Zeiten in Aegypten aufgekommen sey. Der, zwar nicht sehr zuverläßige, Reisebeschreiber Lucas meldet, daß er solche schon in alten ägyptischen Ruinen angetroffen habe. Nach der vorher erwähnten Entdeckung der alten Grotesken, haben auch die Neuern sie wieder in die Mahlerey aufgenommen. Der erwähnte Johann von Udine und Per. del Vaga haben in der Gallerie des Vatikans, welche, wegen der darin befindlichen Gemählde, die Bibel des Raphaels genannt wird, dergleichen Verzierungen angebracht, welche Raphael selbst gezeichnet haben soll. Aber der Graf Caylus, der etwas von den antiken Grotesken, nach den Originalen gezeichnet und illuminirt, herausgegeben hat, hält sie für Copien derjenigen, die in den Bädern des Titus gefunden worden sind.

Die Chineser haben ihre besondere Art des Grotesken, welches noch abenteuerlicher ist, als das antike; indem sie auch Gebäude und Landschaften, als in der Luft schwebend, oder wie aus Bäumen heraus wachsend, vorstellen.

Grotjen, oder **Grotsen**, eine kleine holländische Münze, welche 4 Myten, oder 8 leichte Pfennige hält; 3 leichte Pfennige aber thun 2 gute Pfennige.

Grotte, Gr. und Lat. Crypta, Fr. Grotte, Ital. Grotta, überhaupt eine jede geräumige natürliche Gruft oder Höhle im Innern der Erde, und insonderheit der Berge. Im letztern Falle wird eine Grotte auch **Berg-Höhle** genannt. Besonders eine künstliche Höhle in einem Lustgarten, oder ein in großen Lustgärten angebrachtes, und eigentlich zur Abkühlung bestimmtes Gebäude, welches eine Nachahmung natürlicher Höhlen ist, und gemeiniglich mit kleinen Steinen, Koralle, Schlacken, Druſen, Muſchelschalen, Versteinerunge u. s. f. ausgezieret wird; dergleichen zusammen gesetzte Arbeit, die man auch wohl in Sählen und an andern Orten anbringt, **Grottenarbeit** oder **Grotten-Werk**, Fr. Rocaille; eine mit dergleichen Sachen ausgelegte Säule, eine **Grottensäule**, Fr. Colonne de rocaille, die Verrichtung selbst aber **grottieren** genan

nannt wird. Von diesen künstlichen Grotten, welche einige Neuere eine Gartengruft, Kunsthöhle, oder Lusthöhle nennen, sind diejenigen unterschieden, die in ihrer ganzen äußerlichen Anordnung nicht die mindeste Kunst verrathen, sondern ein rohes Werk der Natur zu seyn scheinen, und welche im Franz. Grottes satyriques genannt werden, im Gegensatz der Eremitagen (Hermitages), an denen die Kunst schon einen etwas sichtbarern Antheil hat.

Die Grotten in den Lustgärten, werden, wofern bey diesen Höhlen die Absicht, daß man darin bey grosser Sonnenhitze frische Luft schöpfen kann, erreicht werden soll, an schattigen und verdeckten Orten, oder bey den hohen Absätzen der Gärten unter der Erde angebracht. Sie müssen gleich auswendig wie Klippen oder Berge aussehen, auch wenig Architectur haben. Der Eingang zu denselben darf höchstens nur aus dem bäurischen Werke (s. Th. VI, S. 249,) eine Einfassung bekommen. Inwendig müssen sie angenehm dunkel seyn, und es muß unten, außer durch die Thüre, gar kein Licht hinein fallen; oben aber kann es, in Ansehung des durch die Decke fallenden wenigen Lichtes, also eingerichtet werden, wie etwann die Natur selbst dergleichen Oeffnungen durch Felsen formiret, oder wie sie von einem Menschen mit Zeit und Geduld, ohne Beyhülfe sonderlicher Werkzeuge durchgegraben werden kann. Bey dem Eintritt in dieselben muß man zwar alles, wie auf einem Theater, auf einmahl in das Gesicht bekommen, doch müssen hin und wieder an den Wänden viele kleine Winkel und Absätze ausgetheilt seyn, die man nach und nach erst suchen muß, und wo in jedem etwas Betrachtungswürdiges anzutreffen ist. Die Materialien, woraus die Grotten zusammen gesetzt werden, müssen aus dauerhaftem Zeuge bestehen, daß ihm die Nässe nicht schaden kann, insonderheit muß zu der Verbindung ein recht guter Oehlkit ge-

genommen werden. Zu Ueberkleidung der Wände und Decken braucht man eines Theils mancherley Steine, als: runde kleine farbige Kieſelſteine, welche fein kraus und zackig ausſehen, Tuph- und Tropfſteine, oder andere figurirte Steine; ferner: Belemniten oder ſo genannte Donnerkeile und Pfeilſteine, Knochenſteine (Oſteocolla), Schnecken- und Muſchelſteine; verſteinertes Holz, oder auch Birken- und Eichen-Baum-Rinde; imgleichen Steine und Druſen, welche aus den Bergwerken kommen; allerley Kieſe (Markaſite), ja die gebrochenen Erze ſelbſt, ſo gar auch die bey dem Schmelzen davon übrig bleibenden Schlacken; Steine, die in Kupferbergwerken gefunden werden, und wohl metallreich ausſehen, aber nichts in ſich halten; Kryſtall- und Amethyſtdruſen u. d. gl. Andern Theils gebraucht man auch ferner allerley Korallenzinken, Perlenmutter, Seeohren, und unzählich andere Arten von Muſcheln und Schnecken. Endlich gehören auch dazu große vollkommene Spiegel, oder Spiegel- und allerhand farbige Glas-Stücke, aus Kryſtallglas zubereitete Kugeln und lange Zapfen. Der Fußboden wird mit ganz kleinen Steinchen, nach allerhand Figuren beſetzt.

In den Gärten und Landhäuſern der Holländer, welche viele fürſtliche in Deutſchland übertreffen, giebt es einzele Grotten wovon eine allein 40000 Fl. koſtet. Inſonderheit wiſſen ſie ſchöne moſaiſche Arbeit von Muſchel- und Schneckenſchalen zu verfertigen, und bilden davon Figuren mit lebendigen Farben. Eine ſolche Grotte könnte ſchon in andern Ländern ein Naturaliencabinet von Muſcheln vorſtellen.

Neben gedachten Bekleidungen müſſen die Grotten auch mit mancherley ſpringendem und fallendem Waſſerwerk, Statüen, und zuweilen auch mit Gemählden, ausgezieret werden. Man macht auch wohl Bilder darein, die ſich bewegen, als: Jäger, die nach Vögeln einen Waſſerſtrahl aus einer Flinte ſchießen; einen Bachus, der von ungefähr das nach ur-

na

nach eingeſchluckte Waſſer auf einmahl ausſpeyet; allerley hüpfende und ſingende Vögel, welche in ihren Stimmen und Bewegungen der Natur gemäß ſind, ſo oft man das treibende Waſſer darauf läßt; auch wohl Orgeln, deren Claviere durch muſikaliſche Walzen, dieſe aber und die Blaſebälge durch fallendes Waſſer beweget werden.

Beyſpiele und Abbildungen hiervon findet man beym Böckler, im 4 Th. ſeiner Architectura curioſa. In Werken ſelbſt aber, ſind, verſchiedener anderer zu geſchweigen, das herrlich angelegte Werk der Grotten und Waſſerfälle auf dem Carlsberge bey Caſſel, ſonſt auch der Winterkaſten genannt, deſſen Proſpect Fig. 1073 darſtellt; die ſchöne Grotte zu Salzdalum unter dem Luſthauſe, die zu Stuttgart u. a. m. ſehenswürdig. Die Grotte in dem königlichen Garten Sansſouci bey Potsdam, deren Proſpect man Fig. 1074 findet, iſt von rothem ſchleſiſchem und weißen italiäniſchen Marmor, mit Säulen toniſcher Ordnung, inwendig mit Muſcheln ausgelegt; oben darauf ſteht ein 10 Fuß hoher Neptun von karrariſchem Marmor; ferner zwo Flußgöttinnen, nebſt ſteinernen vergoldeten Tritonen. Die vortreffliche Grotte der Thetis zu Verſailles iſt zwar im Werke nicht mehr vorhanden, weil ſie der König hinweg reißen, und ihre Zierrathen, womit ſie verſehen geweſen, im Garten hin und wieder vertheilen laſſen; doch hat man noch eine accurate Beſchreibung davon, welche zuerſt zu Paris franzöſiſch, hernach aber in das Deutſche überſetzt zu Augsburg herausgekommen iſt.

Siehe auch Th. XVI, S. 256, fgg.

Das Grottieren der Sähle, oder die Verzierung der Wände eines Sahles mit Druſen, Schnecken, Muſcheln, Korallzinken, Glaskugeln ꝛc. verrichten gemeiniglich die Bildhauer. Dieſe Conchylien und Mineralien müſſen nicht willkührlich und ohne Ordnung neben einander, ſondern nach ſymmetriſchen und architectoniſchen Geſetzen, befeſtiget werden. Daher wird ein Sahl allemahl nach einem Plan oder einer Zeichnung grottiert. Man ahmet mit verknüpften Schnecken und Muſcheln die Glieder der Baukunſt nach; ja, man zieht auch ſeltene Muſcheln, mit Korallen ver-

miſcht, auf Draht, und befeſtigt ſie wie einen Feſton. Ueberdem werden auch wohl Figuren von Stuck oder Gyps mit Muſcheln, Schnecken und Druſen überkleidet, und in dem Grottenwerke aufgeſtellt. Die Conchylien und Mineralien werden mit einem Kitt oder auch nur mit Gyps befeſtiget. Denn in einem Zimmer, wo der Gyps nicht verwittert, kann man ſie, ohne Nachtheil der Dauer, auf Gyps anſetzen; ſo wie hingegen ihr Stand und Lage in freyer Luft, die dauerhafte Verbindung vermittelſt eines Oehlkittes erfordert. Die Farbe des Kittes muß mit der Farbe des Körpers übereinſtimmen; denn der Künſtler muß die Zuſammenfügung, ſo viel wie möglich, zu verbergen ſuchen.

Sehr geſchmackvoll iſt, unter andern, der grottierte Sahl in dem neuen Schloſſe des gekrönten Philoſophen zu Potsdam. Der Fußboden iſt mit verſchiedenen Arten Marmor, und der übrige Sahl mit Muſcheln, Mineralien, Erzſtufen, Kryſtalldruſen, Korallen und weißem Marmor belegt. Der Sahl hat gleichſam drey Theile; denn von dem mittlern Theile ſind zwo Abſeiten durch große Bogen getrennt, deren Pfeiler ſteinartig grob gearbeitet und gleichfalls grottiert ſind. An den Fenſterpfeilern ſind unten, in acht Abtheilungen, Hautreliefs von 16 Kindern mit Seefiſchen, aus karrariſchem Marmor; ferner noch vier Blenden (Niſchen), und darin marmorne Kindergruppen auf Muſcheln, die auf Felſen liegen. Nach der Decke zu ſind große karikatierte Seefiſche. Das Deckengemählde iſt mit Oehl auf Gyps gemahlt; in dem Mittelſtück iſt Bachus als Kind mit andern Kindern; in den Nebenſeiten die Luft und das Waſſer.

Grotten-Arbeit,
Grotten-Säule,
Grotten-Werk,
} ſiehe den vorhergeh. Artikel.

Grottier, (der) in großen Luſt- und Prachtgärten, ein Aufſeher über die Grotten und die darin befindlichen Waſſerkünſte; und dann in weiterer Bedeutung auch wohl ein jeder, der die Aufſicht über eine Waſſerkunſt führt.

Gro

Grottieren, grottierter Sahl; ſ. oben, S. 146, u. 149, f.

Groulard, ſiehe Gimpel.

Group, wird von den Päckchen (Packeten) oder Rollen geſagt, worin ſich Gold- und Silbermünzen befinden, welche die Kauf- und Handelsleute einander auf der Poſt, oder durch Bothen, oder mit anderer Gelegenheit zuſchicken. Alſo ſagt man, da man etwann an ſeinen Correſpondenten ſchreibt: Mit der und der Gelegenheit überſchicke ich Ihnen einen Group von zwey tauſend Thalern, oder 15 Louis, deſſen Empfang Sie mir zu gute ſchreiben werden, d. h. ein Packet, worin dieſe Zahl von Thalern oder Louis d'Or enthalten iſt.

Groupe, ſiehe Gruppe.

Grnau, ſiehe Gries. Grütze.

Grube (*). 1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung oder Vertiefung, im gem. Leben ein Loch; L. Foſſa, Fouea, Fr. Creux, Foſſe.

1) Ueberhaupt. Eine Grube graben oder machen. Wilde Thiere in Gruben fangen. Gruben auf wilde Thiere graben, ſie darein zu fangen, dergleichen die Wolfsgruben, Fuchsgruben u. ſ. f. ſind. Einem andern eine Grube graben, oder ihm ein Grüblein graben, figürlich nach einem daher genommenen Gleichniſſe. Von der Abſicht dieſer Gruben bekommen ſie oft beſondere Nahmen, dergleichen die Lehmgrube, aus welcher Lehm gegraben wird,

(*) Bey dem Notker Gruoba, im mittlern Lat Groba, bey dem Ulphilas Grobo, im Schwed. Grop, Grufwa, im Alban. Gropa, im Wallach. Groapa, im Lettiſchen Grabas, im Poln. Gruba. Es ſtammet von graben her, welches in einigen Mundarten auch gruben lautet. Siehe Th. XIX, S. 610. Durch Vorſetzung des Ziſchlautes iſt daraus das Schwed. Skrubb und Lat. Scrobs, eine Grube, entſtanden. Die Niederſachſen haben dafür unter andern auch das Wort Kule, Schwed. Kula, Holl. Kuile, welches zu dem Griech. γωλεα, eine Höhle, κοιλος, hohl, und dem Deutſchen hohl ſelbſt gehört.

die Steingrube, Erzgrube, Miſtgrube, Sand-Grube u. ſ. f. ſind.

2) In engerer Bedeutung. (a) Eine Erz- oder Steingrube, eine Oeffnung in oder unter der Erde, aus welcher man Erz und Steine gräbt; ein allgemeiner Ausdruck, der die Geſenke, Oerter, Strecken, Stockwerke u. ſ. f. als beſondere Arten unter ſich begreift; L. Fodina, Fr. Mine. In engerer Bedeutung die zu einer Zeche gehörigen Gebäude dieſer Art. Die Grube belegen, Arbeiter anfahren laſſen, ſie mit Arbeitern belegen. Die Grube geht zuſammen, wenn ſie einſtürzt. Siehe auch die folgenden Zuſammenſetzungen, inſonderheit Gruben-Gebäude. (b) Ein Grab, eine in die Erde gegrabene Oeffnung, einen Verſtorbenen darein zu begraben, doch nur in einigen beſondern Fällen. Auf der Grube gehen, Fr. être ſur le bord de la foſſe, avoir un pié dans la foſſe, wahrſcheinlicher Weiſe bald ſterben müſſen. Einen Fehler, eine Schwachheit, eine Wunde u. ſ. f. mit in die Grube nehmen, ſie bis an ſeinen Tod an ſich haben. Das wird ihm bis in die Grube anhängen. Einen Satz bis in ſeine Grube verfechten. Die übrigen bibliſchen R. A. in die Grube fahren, ſterben, die Grube nicht ſehen, u. ſ. f. ſind im Hochdeutſchen ungewöhnlich. (c) Eine Art Vogelfang, da man die kleinen Vögel in Gruben fängt, Fr. Foſſette, oder Chaſſe à la foſſette. Man gräbt nähmlich längſt einem Buſchholze, Löcher in die Erde, und lockt, vermittelſt einer Lockſpeiſe, die Vögel hinein. Indem ſich nun dieſe auf den ſchmalen Tritt ſetzen, der an ein gabelförmiges Stellpflöckchen angemacht iſt, auf welchem ein Bretchen oder ein Stück Raſen liegt, ſo fällt das Stellpflöckchen um, und die Vögel ſind in der Grube gefangen.

2. Figürlich, eine Vertiefung, eine tiefere Stelle in einem Körper, auch wenn ſie nicht durch Kunſt gemacht

macht iſt. Die Grube in den Wangen, in dem Rinne, welche am häufigſten im Diminut. das Grübchen in den Wangen, in dem Rinne, Fr. Foſſette, genannt, und für eine vorzügliche Schönheit gehalten wird.

Grube, (Damm=) bey den Glocken= Statüen= und Stückgießern; ſiehe Th. VIII, S. 728.

— — (Deich=) ſiehe Th. VIII, S. 691.

— — (Eis=) ſiehe Th. X, S. 508.

— — (Fiſch=) ſiehe Th. XIII, S. 737.

— — (Kalk=) ſiehe in K.

— — (Lehm=) ſiehe in L.

— — (Loh=) ſiehe unter Loh=Gärber.

— — (Schneide=) zum Holz= und Bretterſchneiden; ſiehe Th. VI, S. 629.

— — (Senk=) ſiehe in S.

— — (Wolfs=) ſiehe in W.

Gruben=Aufſtand, im Bergbaue, eine Nachricht von der Beſchaffenheit einer Erzgrube, zum Behuf der Gewerken.

Gruben=Bau, eben daſelbſt, die Arbeit in der Grube oder unter der Erde, mit den dazu gehörigen Neben=Arbeiten, zum Unterſchiede von dem Hüttenbaue. Siehe auch Schürfen.

Gruben=Bericht, eben daſelbſt, ein Bericht, welchen das Bergamt dem Oberbergamte von dem Zuſtande einer oder mehrerer Erzgruben erſtattet.

Gruben=Compaß, Bergcompaß, Minencompaß, Fr. Bouſſole de mineurs, ein Compaß, deſſen ſich die Markſcheider in den Gruben zu verſchiedenen Abſichten bedienen. Dieſer Compaß beſteht in dem gemeinen Grubencompaß, dem Hängecompaß, und dem Setzcompaß.

Der gemeine Grubencompaß, Fig. 1075, beſteht aus einem runden meſſingenen Käſtchen a b, welches 2½ bis 3 Zoll im Durchmeſſer hat, und ungefähr ⅛

Zoll tief ist. Dieses Kästchen ist oben mit einem messingenen Rande c eingefaßt, welcher ungefähr ½ Zoll breit ist. Es ist dieser Rand in zweymahl 12 Stunden eingetheilt, welche aber nicht in der gewöhnlichen Ordnung, (nähmlich so, daß man von Mitternacht über die Morgengegend von 1 bis 12, und so auch von Mittag über die Abendgegend wieder nach Mitternacht zählet,) sondern, wie die Figur zeigt, verkehrt eingeschrieben sind. Die vier Weltgegenden sind auch so eingeschrieben, daß an dem Orte, wo Abend stehen sollte, Morgen, und wo Morgen stehen müßte, Abend geschrieben ist. In der Mitte des Magnetkästchens ist ein messingener Stift, der nur oben mit ein wenig Stahl überlegt, oder aus Silber, aber so gemacht wird, daß er völlig rund ist, und oben in einem Puncte aufhört. Auf diesem Stifte ruhet eine Magnet-Nadel, die bis an den Rand c reicht, sich aber doch noch frey bewegen kann, und gerade in der Höhe dieses Randes liegt, welche Nadel sich alsdenn stets mit dem einen Ende nach Mitternacht, mit dem andern aber nach Mittag richtet. Am Ende dieses Randes befindet sich ein aufrecht stehender messingener Ring, welcher ungefähr ¼ Zoll hoch, und in der Höhe einer Linie, welche über die Magnetnadel vorsteht, mit einem Absatz versehen ist. Auf diesem Absatz liegt ein helles Glas, über diesem aber ein inwendig abgerundeter Ring, welcher sich zwischen den Ring d, mit dem er eine Höhe ausmacht, zwingen läßt, und das Glas, worunter die Nadel noch frey spielen kann, fest hält, da denn diese Nadel vor Staub, Nässe und aller Unreinigkeit bewahrt ist. Endlich ist an dem Ringe c noch ein anderer messingener Rand e, worauf zuweilen, wie in unserer Figur, die Nahmen der Gänge nach ihren Stunden geschrieben sind; (da nähmlich Gänge, die von 12 bis 3 Uhr streichen, stehende Gänge; die von 3 bis 6, Morgengänge; die von 6 bi

9, Spatgänge, und die von 9 bis 12 Uhr, flache Gänge heißen,) ſ. Th. XVI, S. 13, f. Dieſer Rand dient dazu, daß man den Compaß in ein ſauber gehobeltes Bret, fghi, ſetzen kann, welches aus feinem und hartem Holze beſteht, aber ſo eingerichtet iſt, daß die Seiten gh und ki der zwölf-Stundenlinie des Compaſſes parallel ſind, da denn dieſe Seiten mit eben dieſer Linie, wenn man den Compaß gebraucht, ein und eben dieſelbe Lage bekommen. Es iſt alſo dieſer Compaß, den man ſo gebraucht, daß man Mitternacht ſtets nach dem Orte richtet, wohin man meſſen will, dergeſtalt eingerichtet, daß man die Magnetnadel auf eine jede Stunde einſpielen laſſen kann, und die zwölf-Stundenlinie im Compaß nicht mit der Linie der Magnetnadel, ſondern mit der Linie, nach welcher man den Compaß gerichtet hat, und deren Stunde man eigentlich beſtimmen will, einerley Richtung hat. Um die Zuſammenſetzung dieſes Werkzeuges deſto beſſer erkennen zu können, findet man es Fig. 1076 im Durchſchnitt vorgeſtellt.

Den jetzt beſchriebenen Grubencompaß gebrauchen meiſten Theils nur die Geſchwornen und Steiger, um ſehen zu können, was ein Gang vor eine Stunde habe, oder in welcher Stunde ein Stollen, eine Strecke, oder ein Ort getrieben werde. Die Eintheilung des Compaſſes in 24 Stunden iſt übrigens ſehr bequem, weil man alle Theile durch ein ſtetes Halbiren bekommen kann; eben daher aber, und weil man bey einem Gange darauf ſieht, nach welcher Weltgegend er ſtreicht, und man von Mitternacht bis zu Mittag 12, und von Mittag bis Mitternacht wieder 12 Stunden zählt, mag es gekommen ſeyn, daß man den Horizont nicht in Grade, ſondern in 24 Stunden getheilt hat. Uebrigens beſtimmen die Markſcheider auch, vermittelſt dieſes Compaſſes, die Gränzen, welche man einer Geſellſchaft von Bearbeitern zugetheilt hat.

Der

Der Hängecompaß, Fig. 1077, iſt an und vor ſich eben ſo beſchaffen, wie der Grubencompaß. Damit man denſelben aber an eine Schnur hängen könne, iſt er in kein Bret eingeſetzt, ſondern folgender Geſtalt eingerichtet. An den zwey einander gegen über ſtehenden Puncten OR. und OC. (Morgen und Abend), oder der ſechs-Stundenlinie, ſind zwey meſſingene Stifte a und b, welche $\frac{1}{4}$ Zoll lang, und von der Dicke eines ſtarken Strickſtockes ſind; über den ganzen Compaß aber geht ein meſſingener Ring a d b c, welcher nur 1 Lin. breit und dick, und inwendig platt, auswendig aber abgerundet iſt. In der halben Höhe dieſes Ringes ſind zwey einander in gerader Linie gegen über geſetzte Löcher a und b, worin jene Stifte ſtecken, in der Linie aber, welche die Linie der Stifte rechtwinkelig in dem Mittelpuncte durchſchneidet, geht dieſer Ring oben bey d aus einander, und zwar ſo, daß er, wie die Figur zeigt, mit einer kleinen Schraube, durch die daran befindlichen Haken, auf- und zu geſchraubet werden kann. Es hängt alſo der Compaß in dieſem Ringe ganz frey, und, vermöge ſeiner Schwere, in einer ſohligen Fläche, wenn nur die Stifte einander gerade entgegen geſetzt ſind, und nicht die eine Hälfte des Compaſſes ſchwerer iſt, als die andere. Damit der Compaß an eine Schnur oder Kette aufgehängt werden könne, geht über dieſen Ring ein anderer dünner meſſingener Ring e f, welcher $\frac{1}{2}$ Zoll breit iſt, und den erſten gerade in c und d, und da durchſchneidet, wo die durch den Mittelpunct des Compaſſes und die Linie a b gehende ſeigere Linie c d den erſten Ring berührt, folglich der Ring e f in der ſeigern Fläche der zwölf-Stundenlinie iſt. Damit beyde Ringe feſt an einander halten, ſo iſt der Ring c d bey c über den Ring e f etwas eingeſchnitten, und auf einer Seite mit einem Band verſehen, wodurch er denn vermittelſt eines meſſingenen Schräubchens an den Ring e f befeſtigt iſt; bey d hin-

hingegen ist in dem letztern Ringe ein Loch, wodurch der Ring c a d b an den Ring e f mit seinem Schräubchen angeschraubet werden kann. Oben an den Ring e f sind zwey Haken g h, wovon der eine vor- und der andere rückwärts gebogen ist, womit man den Compaß an eine Kette oder Schnur anhängt. Es müssen aber diese Haken so beschaffen seyn, daß, wenn man den Compaß anhängt, die Schnur, vermöge der Einrichtung und Schwere des Compasses mit der zwölf-Stundenlinie in einer seigern Fläche, und diese Linie der Sohle der Schnur parallel ist. An dem Compaß selbst sind zwey kleine Arme i und k, welche sich mit ihrer Schärfe in der zwölf-Stundenlinie befinden, und an dem Ringe e f genau anliegen, damit sich der Compaß desto regulärer bewege.

Dieser Compaß, welchen man mit SE. (Mitternacht) allezeit dahin wendet, wo hinaus man messen will, ist dazu eingerichtet, daß man die Stunde von einer jeden Schnur, die man nach einer gewissen Linie gezogen hat, abnehmen kann. Man erfährt also dadurch die Stunde von der Sohle einer abhängigen oder donlegen Linie. Denn die zwölf-Stundenlinie ist, vermöge der Einrichtung des Compasses söhlig, und mit der Schnur in einer seigern Fläche, eben daher aber der Sohle der Schnur parallel. Weil dieser Compaß der bequemste ist, so ist sein Gebrauch durchgängig, und bey allen Bergwerken eingeführt. Man kann die Haken auch, wie an dem Gradbogen (s. Th. XIX, S. 614) nach einem rechten Winkel einrichten, wobey man die Stunden weit richtiger erhält, und der Compaß eher in eine beständige Ruhe kommt.

Der Setzcompaß, welcher von Einigen auch der Handcompaß genannt wird, Fig. 1078 a), b) und c), ist, wie der Grubencompaß zusammen gesetzt, aber mit folgenden Abänderungen. Die Stunden sind in der natürlichen Ordnung eingeschrieben. Man fängt

nähm-

nähmlich von Mitternacht, durch die Morgengegend bis zu Mittag mit 1 an, auf 12 zu zählen, und zählt von Mittag über Abend bis in Mitternacht, wieder von 1 bis 12. Er ist also, wie der Sonnencompaß, eingetheilt, und unterscheidet sich noch dadurch von den vorigen Compassen, daß er mit einer beweglichen Regel a b versehen ist, welche allezeit, nachdem man die Nadel durch hin und her drehen des Compasses auf die zwölf-Stundenlinie einspielen lassen, in diejenige Linie, deren Stunde man erfahren oder abnehmen will, gedrehet wird. Eben aus dieser Ursache, und weil hierbey die Regel die Stunde anzeigt, worin die Linie fällt, ist auch Abend und Morgen an seinen rechten Ort geschrieben. Diese Regel muß so eingerichtet seyn, daß der Mittelpunct des Compasses und die Schärfe der Regel Fig. 1078 a) und 1078 c), oder die Spitze derselben, Fig. 1078 b), in einem Durchmesser liegen, und dieser Durchmesser mit der zwölf-Stundenlinie auf dem Boden des Compasses in einer seigern Fläche ist, wenn die Regel auf diese Linie gedrehet wird. Den Theil der Regel, welchen man in Fig. 1078 a) bey dem Messen voraus drehet, bezeichnet man gemeiniglich mit einem Kreuz. Weil in den beyden ersten Figuren die Nadel zu kurz wird, so ist der Fig. 1078 c) abgebildete Setzcompaß viel besser und richtiger. Der ganze Gebrauch dieses Compasses besteht darin, daß man ihn auf eine sohlige Fläche setzt, und alsdenn die Stunde, die man wissen will, so abnimmt, wie vorher gedacht worden. Man gebraucht ihn selten, weil der Hängecompaß viel bequemer ist.

Gruben-Ende, in dem Weinbaue, besonders Ober-Deutschlandes, ein Rebe, welcher zur Fortpflanzung in die Senkgrube gesenket, und auch ein Senkende oder Senker genannt wird.

Gruben-Erz, im Bergbaue, Erz, welches in der Grube gewonnen worden, im Gegensatze desjenigen, welches

ches am Tage gefunden, oder aus dem Sande gewaschen wird u. s. f.

Gruben-Gebäude, eben daselbst, die Gebäude, die zu dem Grubenbau gehören. Sie bestehen entweder in sichern Häusern über der Erde, worin man gewisse Verrichtungen bequem vornehmen kann; oder es sind Oeffnungen und Zugänge, welche man in die Erde macht, und in das Gebirge hinein arbeitet, um zu den Gängen zu gelangen, und die Mineralien mit Vortheil gewinnen, und sicher und bequem zu Tage schaffen zu können. Jene nennt man Tage- diese aber Grubengebäude. Zu den Tagegebäuden gehören die Kaue, die Bergschmiede, das Zechen- oder Hut-haus, und das Bergamtshaus. Die Grubengebäude sind so verschieden, als besondere Absichten man damit zu erreichen suchet. Ueberhaupt sind dieselben von zweyfacher Art. Sie bestehen entweder in Gruben, die von oben herunter in die Erde gehen, oder sie sind nach einer wagerechten (sohligen) Linie von einem Orte zum andern getrieben. Jene heißen Schächte oder Gruben; diese aber leiden eine neue Eintheilung, und gehen entweder zu Tage aus, oder nicht, und sie fangen in einem Schacht an. Die erstern nennt man Stollen, die andern aber, nach Verschiedenheit der Absicht und Beschaffenheit, Strecken und Oerter, von welchen allen unter ihren Benennungen ein Mehreres vorkommt.

Gruben-Geld, siehe im Art. Kohlen-Brennen.

Gruben-Gezäh, im Bergbaue, dasjenige Gezäh oder Werkzeug, welches die Bergleute zu ihrer Arbeit in den Gruben gebrauchen; siehe Th. XVIII, S. 379.

Gruben-Holz, dasjenige Holz, welches zum Behuf des Grubenbaues nöthig ist. Siehe Holz-Kux.

Gruben-Hüther, siehe Huthmann.

Gruben-Junge, eben daselbst, ein Knabe, welcher den Bergleuten in den Gruben an die Hand geht, auch

mit

mit dem Hunde oder Karren in der Grube die Berge läuft.

Gruben-Kittel, siehe Kittel der Bergleute.

Gruben-Kohle, siehe Th. X, S. 621.

Gruben-Licht, siehe Lampe und Leuchter der Berg-Leute.

Gruben-Sand, siehe Sand.

Gruben-Schlamm, siehe Schlamm.

Gruben-Steiger, siehe Steiger.

Gruben-Tasche, siehe Tasche der Bergleute.

Gruben-Tscherper, siehe Messer der Bergleute.

Gruben-Wasser, alles Wasser, welches sich in den Erzgruben sammelt; zum Unterschiede von dem Tagewasser, d. i. dem auf der Oberfläche der Erde befindlichen Wasser.

Gruben-Zug, die Ausmessung einer Erzgrube von dem Markscheider; zum Unterschiede von dem Tagezuge.

Gruben, ist für graben nur in einigen oberdeutschen Gegenden üblich. In den Weinbergen gruben, Senkgruben für die Senker machen, daher die ganze Senkarbeit daselbst das Gruben genannt wird. In einigen Gegenden ist gruben, wilde Thiere in gegrabene Gruben fangen. Siehe auch Grübeln.

Grude, in einigen Gegenden, besonders Niedersachsens, die Asche. Daher das Grudenhaus, ein Haus in einem Dorfe, worin die Asche aufbehalten wird. Vom Nieders. Grut, Graus. Siehe Grütze.

Grudebaum, wird ein gewisser Baum genannt, der auf den malabarischen Küsten wild wächst, dessen Früchte beynahe den Granatäpfeln gleichen, aber, wenn sie reif sind, grün aussehen. Sie dienen zwar nicht zum Essen, aber der daraus gepreßte Saft gibt einen vortrefflichen Leim, der noch besser als ein Blasenleim ist, und den, wider die Natur des andern Leimes, keine Mäse auflöset. Das beste aber ist, daß, wenn er zu Büchern gebraucht wird, keine Motten darein kommen.

Gruben, ist nur in einigen Gegenden, insonderheit in den Salzwerken, wo man Stroh unter den Pfannen brennt, für schüren üblich, das Stroh unter der Pfanne nachschieben, und aus einander stören. Daher der **Gruber**, ein Knabe, oder Knecht, der dieses zu verrichten hat.

Es gehört, wie Frisch bemerkt, zu dem Geschlechte der Wörter Ruder, Rütteln, Rädern (sieben), Rühren, trudere, rutare u. s. f.

Grudflacke, ein Netz zu kleinen Fischen; siehe **Grühe**.

Grue, siehe **Krahn. Kranich.**

Gruft (*), von dem Zeitworte graben.

1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung, eine Grube. Des Brunnen Gruft, daraus ihr gegraben seyd, Es. 51, 1. Im Hochdeutschen ist es in dieser weitern Bedeutung veraltet, wo man es nur von einem Grabe überhaupt, in der höhern und dichterischen Schreibart, von einem ausgemauerten Grabe, einer gewölbten Grabstätte, aber auch im gem. Leben braucht. Eine Leiche in die Gruft senken, sie zur Gruft begleiten. Dahin gehören auch die unterirdischen **Grüfte zu Rom**, welche vermuthlich zu Begräbnissen der Sklaven und geringen Personen dienten.

2. Im Oberdeutschen, und zuweilen auch in der höhern Schreibart der Hochdeutschen, eine natürliche Oeffnung in und unter der Erde, eine Höhle; daher man im Oberdeutschen eine Grotte auch wohl eine **Gartengruft** zu nennen pflegt.

Grübel-Nuß, im g. L. eine Art kleiner wälschen Nüsse mit harten Schalen, daher sie auch **Steinnüsse** genannt

(*) Im Dän. Grost, im Schwed. Grift, im Isländ. Gröfr, im Angels. Cruft, im mittlern Lat. Croftum, welche insgesammt eine jede Grube bedeuten; von graben, Schwed. grafwa, ungeachtet man es gemeiniglich von dem Griech. κρυπτη, Lat. Crypta, abzuleiten pflegt. Im Schwed. und Dän. ist Kraft eine Höhle. Siehe Graben und Grube.

nannt werden. Die Urſache der erſtern Benennung werde im Art. Nuß anführen.

Grübeln (*), das Frequentativum, zugleich aber auch das Diminutivum des oben, S. 160, erklärten Wortes gruben, graben, in kleinen Stücken heraus graben.

1. Eigentlich, wo es nur in einigen Fällen üblich iſt. In der Naſe grübeln, d. i. mit dem Finger in der Naſe herum graben. In einem andern Verſtande pflegen die Kinder in einigen Gegenden ein gewiſſes Spiel das Grübeln zu nennen, wo ſie Nüſſe in kleine Gruben werfen.

2. Figürlich, einer Sache nach allen, auch den kleinſten, Umſtänden mühſam nachdenken, ſowohl im guten Verſtande, im g. L., als auch und zwar am häufigſten, im nachtheiligen, mühſame aber unnütze, vergebliche Betrachtungen und Unterſuchungen anſtellen. So auch in den Zuſammenſetzungen ausgrübeln, ergrübeln, nachgrübeln.

Daher der Grübler, eine Perſon, welche zu mühſamen, und in engerer Bedeutung zu mühſamen und unnützen Unterſuchungen und Betrachtungen geneigt iſt.

Grübling, eine nur in einigen oberdeutſchen Gegenden übliche Benennung, 1. einer Art Aepfel, welche mit Gruben oder Grübchen auf der Schale verſehen ſind; 2. des Gichtſchwammes, oder der Hirſchbrunſt, Phallus impudicus *Linn.* wegen ſeines mit vielen Gruben verſehenen Hutes; und 3. der Trüffeln, Lycoperdon Tuber *Linn.* gleichfalls wegen ihrer grubigen Geſtalt.

Grüb-

(*) Schon Otfried braucht grubilen, für forſchen im guten Verſtande. Im Schwed. lautet dieſes Wort grubbla und gräfla, im Dän. grable, im Isländ. griefla. Im Ital. iſt gruffolare, wühlen. Die Niederſachſen brauchen dafür klüſern, ein von den Mönchsklauſen, Niederſ. Kluſe, hergenommenes Bild; imgl. kluwen, klauben. Siehe auch Grille 2.

Grüblingsbaum, hieß ehemahls die Tartuffelſtaude; ſiehe Kartoffel.

Grühe (*) [die], in einigen Gegenden, z. B. in Ober-Sachſen und der Mark Brandenburg, ein Nahme ſehr kleiner Fiſche, welche noch nicht die Größe eines Zolles haben, ſowohl in den Flüſſen als Seen, und nach Einigen auch in dem Meere befindlich ſind, und auch Sängeln, oder Sänglein, imgleichen Mutterloſe genannt werden, weil ſich Einige einbilden, daß ſie aus dem Schaume des Meeres, oder aus dem Schlamme im Grunde entſtehen. Der größte Haufe hält ſie, aber eben ſo irrig, für die Brut der übrigen Fiſche, und nennt ſie daher Heuerlinge, d. i. diesjährige Brut. Man fängt ſie im Januar und October mit einem beſonders dazu geſtrickten engen Netze, (welches daher Grühnetz, Grudflacke oder Krautflacke, Krautſäge genannt wird,) in unzähliger Menge, daher man ihnen auch den Nahmen Hunderttauſend-Fiſchchen beygelegt hat. Man findet ſie unter andern auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zuſammen fließen. Man ſiedet ſie aus Butter, wozu man ein wenig Eſſig thut, und ißt ſie alsdenn mit Löffeln. Sie haben einen guten Geſchmack, ſind aber unverdaulich.

Grümeln, ſiehe Krümeln.

Grün (**). 1. Eigentlich, ein Nahme einer Farbe, welche die fünfte Hauptfarbe ausmacht, aus der Ver-

 miſch-

(*) Vermuthlich ſtammet dieſer Nahme von dem Niederſ. Grut, Graus her, die kleine Geſtalt dieſer Fiſche dadurch auszudrucken. Siehe Grütze.

(**) Bey dem Ottfried gruan, bey dem Notker gruon, im Niederſ. grön, im Angelſ. grene, im Engl. green, im Schwed. grön, im Dän gröe, im Iſländ. graen. Ohne Zweifel, von dem alten gro, wachſen, Niederſ. grojen, Holl. groeyen, Dän. groe, Engl. grow, weil die grüne Farbe die gewöhnlichſte Farbe der Gewächſe iſt. Auf ähnliche Art ſtammet das Lat. viridis von virere her. Siehe auch Grob und Groden.

mischung der blauen und gelben Farbe entsteht, und am häufigsten in dem Gewächsreiche angetroffen wird. Die grüne Farbe. Eine grüne Tinte. Grün gekleidet gehen, in einem grünen Zeuge. Auch als ein Hauptwort, das Grün, die grüne Farbe zu bezeichnen. Ein schönes, ein lebhaftes Grün. Imgleichen einen Körper, welcher grün färbet. Braunschweigisches Grün. So auch in den Zusammensetzungen Berggrün, Saftgrün, Schiefergrün, Spangrün, u. s. f. von welchem allen weiter unten ein Mehreres vorkommt.

2. Figürlich.

1) Mit grünem Laube, mit Grase, mit Gewächsen bewachsen, sowohl im gem. Leben, als in der edlern und höhern Schreibart. Der grüne Wald, dessen Bäume mit grünem Laube geschmückt sind. Eine grüne Wiese. Die grüne Flur. Die Bäume werden grün, bekommen Laub. So auch das Hauptwort das Grüne, und in der höhern Schreibart das Grün, grünes Laub, grüne Gewächse, zu bezeichnen. Willkommen im Grünen! Im Grünen spatzieren, sitzen, schlafen. Siehe die Grüne.

2) Voller Saft, im Gegensatze des getrockneten oder verdorreten. (a) Eigentlich von Gewächsen und deren Theilen. Grüne Kräuter, im Gegensatze der getrockneten. Grünes Gemüse, frisches. Die Blätter sind noch grün, noch unverwelkt. Ein grüner Baum, im Gegensatze eines verdorreten. Grünes Holz, im Gegensatze des trocknen oder verdorreten. Grüne Waare, Gartengewächse, frisches Gemüse, daher derjenige Markt, wo solche Waaren verkauft werden, an einigen Orten der grüne Markt heißt. Er wird auf keinen grünen Zweig kommen, im g. L., nichts vor sich bringen, zu keinem bürgerlichen Wohlstande gelangen. (b) Nach einer noch weitern Figur im g. L., auch für frisch, im Gegensatze des geräucherten,

ten, eingesalzenen oder getrockneten. Grünes Fleisch, frisches, so vor kurzem geschlachtet worden, und weder geräuchert noch eingesalzen ist. Grüner Ahl, grüner Lachs, grüne Fische. Grünes Obst, im Gegensatze des gedörreten. Eine grüne Haut, bey den Gärbern, welche erst abgezogen, noch nicht zubereitet ist.

3) Unreif, von der gewöhnlichen Farbe unreifer Früchte. Grünes Obst, unreifes. Die Nüsse sind noch grün. Etwas zu grün abbrechen, figürlich, nicht die rechte Zeit erwarten, eine Sache nicht zur Reife kommen lassen. Im Dithmarsischen bedeutet grün nach einer noch weitern Figur auch grob, ungeschickt.

4) Günstig, gewogen, doch nur in einigen Ausdrücken des gesellschaftlichen Lebens. Stax ist mir noch niemahls grün gewesen, gewogen. Wohin vermuthlich auch die R. A. an jemandes grünen Seite sitzen, wodurch bald die rechte, am häufigsten aber die linke Seite, der Sitz des Herzens, verstanden wird, gehört.

5) Der grüne Donnerstag, oder zusammen gezogen im g. L. Gründonnerstag, der Donners-Tag in der Charwoche, der in Oberdeutschland auch der hohe, und von den weißen Kleidern der Geistlichen in der römischen Kirche auch der weiße, in Niedersachsen aber der gute Donnerstag genannt wird, an welchem der gemeine Mann grüne Gartengewächse, als die Erstlinge des Frühlinges, zu essen pflegt.

Frisch vermuthet sehr wahrscheinlich, daß grün hier aus dem mittlern Lat. Carena, Fr. Carême, die Fasten, verderbet worden, woher auch die in vielen Gegenden der römischen Kirche übliche Benennung der krummen Mittwoche, der Mittwoche in der Charwoche, in welche sich Haltaus nicht zu finden weiß, ihren Ursprung haben kann; da denn alle erbauliche Erklärungen des Wortes grün von sich selbst wegfallen. Der Gebrauch an diesem Tage grünes Gemüse zu essen, kann, so

wie der Lat. Nahme Dies viridium, aus Unwiſſenheit der wahren Abſtammung entſtanden ſeyn. Indeſſen verdient doch auch die vorige 4te Bedeutung mit in Betrachtung gezogen zu werden.

* * *

Die grüne Farbe iſt eine von denjenigen Farben, welche ſowohl die Natur als die Kunſt hervor bringt, und die von Einigen unter die einfachen oder Haupt-Farben, von Andern aber, und zwar mit mehrerm Rechte, unter die zuſammengeſetzten oder Neben-Farben gerechnet wird. In dem Regenbogen findet man die grüne Farbe allezeit zwiſchen blau und gelb. Aber nicht hier allein, ſondern auch in der ganzen Schöpfung, in allen drey Reichen der Natur auf unſerer Erde kommt ſie anders nicht zum Vorſchein, ſondern überall, wo man ſie antrifft, muß ſchon vorher Blau und Gelb fertig vorhanden geweſen ſeyn.

Unter den Metallen ſcheint die grüne Farbe in dem Kupfer ſchon fertig vorhanden zu ſeyn, weil alle Kupferauflöſungen grün ausſehen. Allein Erſtlich ſcheint die Farbe der Kupferſolution nur grün zu ſeyn, ſie färbt aber nicht das mindeſte vor ſich, weder grün noch anders, mithin fehlt noch etwas dazu; denn das Kupfer hat nur die blauen Farbetheile zum Grünen, aber nicht die gelben; und daß ſie grün ausſieht, rührt nur von den dabey befindlichen vielen ſauern Salzen her, welche die blaue Farbe grünlich machen. Soll dieſe Kupferſolution recht grün werden und grün färben, ſo muß noch eine Eiſenſolution dazu kommen, als welche die gelbe Farbe wirklich, ſo gut als die Kupferſolution die blaue, enthält. Zweytens muß vorher noch ein Laugenſalz dazu kommen, ehe das Kupfer auch nur blau färbt; mithin enthält es weder die gelbe, noch die grüne Farbe, ſondern nur die blaue.

Die grüne Farbe iſt alſo weder in dem Kupfer, noch in allen andern Metallen, als eine fertige grüne Farbe, oder als eine einfache und Haupt-Farbe vorhan-

handen, sondern überall, wo man sie in dem Metall-Reiche anzutreffen meint, sind es nur entweder blaue Farbetheile mit vielem sauern Salz vermischt, wie in dem Kupfer, oder gelbe Farbetheile, nähmlich Eisen-Theile mit Kupfertheilen vermischt, wodurch eine metallische oder mineralische Auflösung mehr oder weniger grün wird, je nachdem von einem oder dem andern Theile mehr oder weniger in der Mischung ist. Weil nun in dem Metall-Reiche die grüne Farbe nicht anders, als durch eine Vermischung von Eisen- und Kupfer-Theilen entsteht: so kann sie unmöglich eine gute feste und vollkommene Farbe werden, da weder das Eisen eine gute gelbe, noch das Kupfer eine gute blaue Farbe dazu liefert, sondern diese beyde Farben selbst schlecht genug sind, daß keine gute Farbe aus ihrer Vermischung entstehen kann.

Mit den Fossilien hat es, in Ansehung der grünen Farbe, eben die Bewandtniß, wie mit den Metallen. Denn auch alle grüne Edelsteine haben eine metallische Kupfererde und ein saures Salz oder Eisentheile in ihrer Mischung; oder es können auch mit den Kupfertheilen solche verdünnte und geschwächte Goldtheile vermischt seyn, welche nur gelbe Farben geben, wovon die grüne Farbe entsteht. Von beyder Art aber ist diese grüne Farbe der Edelsteine keine feuerfeste Farbe, sondern, wenn mit den Kupfertheilen Eisentheile vermischt sind, so wird die Farbe entweder mehr blau oder gar weiß werden; sind hingegen Goldtheile damit vermischt, so wird die grüne Farbe entweder gelb oder gar roth werden. Die erstern werden dadurch weicher, und die letztern erlangen im Feuer mehr Härte. Die grünen Edelsteine sind in dieser Beschaffenheit schwerer, als die blauen und gelben, aber nicht so schwer, sondern leichter, als die rothen oder violetten. Sie sind allemahl durchsichtiger, als die ganz blauen.

Zu den grünen mineralischen Körpern gehören:

1) unter den Erdarten,

a) eine gewisse grüne Erde, oder Kreide, die von den Mahlern zum Mahlen in Oehlfarben und in Fresco gebraucht wird. Wallerius hält solche für ein zu Stauberde aufgelöstes Berggrün, worin ihm aber Pott widerspricht, weil durch keine chymische Proben etwas von einem Kupferwesen darin zu finden ist. Man hat davon zweyerley Gattungen; nähmlich die Veroner Erde, Fr. Terre verte de Verone, welche in Italien bey der Stadt Verona gefunden wird; und die gemeine grüne Erde, Terre verte commune, die an verschiedenen Orten, und unter andern auch in Frankreich, gefunden wird. Die erste von diesen beyden Gattungen muß recht grün und sehr steinig seyn; sie muß aber nicht inwendig Adern von ordentlicher Erde haben. Die zweyte ist desto besser, je mehr sie der ersten gleich kommt. Letztere ist gemeiniglich etwas fettig, löset sich nicht gut im Wasser auf, und muß daher wohl damit abgerieben werden, wenn man sie gebrauchen will. Sie gibt ein ziemlich helles Grün. Die von Verona, ist von mehrerer Consistenz, und gibt ein schönes Grün.

Man kann die grüne Erde sowohl unter Oehl, als auch unter Wasser, anwenden. Als Oehlfarbe gebraucht, verändert sich der Anstrich damit, auch in Luft und Wetter, im mindesten nicht, so lange der Glanz der Farbe dauert; und man kann darauf rechnen, daß sich dieser Glanz, wie bey andern fettigen thonartigen Farben, an 5 Jahre lang erhält. Bedient man sich ihrer als einer Wasser- oder Leimfarbe, (welches aber selten geschieht, weil sie keinen Anstrich von angenehmer Farbe darstellt): so bleibt ein solcher Anstrich, so lange derselbe an einem reinlichen und nicht feuchten Orte aufbewahret wird, ebenfalls unverändert.

b) Grüner Bolus.

c) Grüner Glimmersand.

d) Berg-

d) **Berggrün, Erdgrün,** Schiefergrün, oder **Steingrün,** Gr. und L. Chryſocolla, Chryſocolla natiua foſſilis ſ. metallica, Aerugo natiua terrea, Viride montanum, Ochra veneris, Fr. Verd de montagne, Verd d'Hongrie. iſt eine Art eines natürlichen Kupfergrünen, oder natürlichen präcipitirten grünen Kupfers. Es iſt von erdichter Conſiſtenz, und von hellerer oder dunkler grüner Farbe. Es ſcheint dieſes natürliche Product ein aufgelöſetes Kupfer geweſen zu ſeyn, welches durch ein Alkali oder eine alkaliſche Erde präcipitirt worden iſt. Bisweilen beſteht ein Berg-Grün aus vielen erdichten Theilen mit präcipitirten Kupfertheilen vermiſcht; bisweilen aber ſind auch weniger erdichte Theile dabey zu finden. Es kommt aus Ungarn und der Moldau. Wenn es hart und ſteinartig iſt, und entweder an ſich ſelbſt ſchiefericht, oder mit einem ſchieferichten Geſteine vermiſcht, angetroffen wird, bekommt es den Nahmen Schiefergrün; dergleichen man in Toscana, bey Maſſa, wie auch in Meißen und an andern Orten findet. Es ſind von dem Berggrün zwo Arten bekannt: die eine, welche aus der Erde gegraben wird, von welcher bisher geredet worden; und die andere, welche nachgemacht iſt. Die erſtere wird entweder eben ſo, wie ſie in der Erde gefunden wird, gebraucht, oder vorher gewaſchen. Dieſes geſchieht, wenn das Berggrün im Mörſer geſtoßen und mit Waſſer abgewaſchen wird, welches ſo oft wiederhohlet werden muß, bis das Pulver rein und hell geworden iſt; alsdenn wird es an der Sonne getrocknet. Alſo zeigt ſich z. B. bey Zellerfelde, im Ober-Harze, Berggrün mit Kupferkies vermengt.

In Tyrol werden aus dem in den Bergwerken: dem Falkenſtein, Gingewechſel, Groß- und Klein-Kogel, Thierberge und Summerau, (welche im Innthale unter Schwatz hinunter im Kalkgebirge auf ſilberhaltigen Kupferfahlerzen getrieben werden,) vorkommenden blauen und grünen Ocher, die blauen und grünen Bergfarben fabricirt. Die Bergknappen ſondern bey

der Erzſcheidung diejenigen kleinen Farbenſtücke von dem Erze und dem tauben Geſteine, ſo viel es mit dem Scheidehammer geſchehen kann, ab, und machen ein beſonderes Scheidewerk daraus, welches ihnen bey der Erztheilung unter dem Nahmen Farben, vom Handel nach der Güte und Schönheit derſelben bezahlet wird. Wenn eine gewiſſe Quantität dieſer Farben zuſammen gebracht iſt, wird dieſelbe an die Farbenmacher abgegeben, deren zwey vom Handel aufgenommen ſind, und die demſelben, theils für die Gerechtigkeit, die Farben fabriciren zu dürfen, theils für das Gebäude, worin die Farbenmühle errichtet iſt, und welches ihnen der Handel zu ihren Arbeiten und ihrer Wohnung unentgeldlich überläßt und unterhält, die Farben vom Berge in einer höhern Tare ablöſen. Das Herabbringen von den Bergen, und Beyführen zur Farbenmühle, müſſen die Farbenmacher auf ihre eigene Koſten beſorgen. Das erſte, was ſie alsdenn in dem Farbenmühlhauſe anfangen, iſt, daß ſie die vom Berge erhaltenen rohen Farben durch enge Drahtſiebe durchlaſſen, um die dabey befindliche Kleine, welche ſie Schlamm nennen, abzuſondern. Alsdenn wird das Zurückgebliebene in ähnlichen Sieben über großen Zubern reinlich gewaſchen, damit ſich die Farben bey dem folgenden Scheiden um ſo deutlicher erkennen laſſen. Bey dieſem Waſchen fällt wieder ein Schlamm ab, der nebſt dem erſtern aufbehalten wird.

Da die Rohfarben auf dem Berge unter einander geſtürzet werden, und die meiſten Stücke noch etwas vom Erze oder von einer Steinart bey ſich haben, mit deſſen Scheidung der Hauer ſich nicht abgeben konnte, hierauf auch zuweilen an demſelben Stückchen blaue und grüne Kupferocher beyſammen ſitzen, ſo muß nothwendig eine reinere Scheidung von den Farbenmachern vorgenommen werden. Die gewaſchenen Rohfarben werden in dieſer Abſicht auf Tiſche ausgeſchüttet, und durch Weibsperſonen und Kinder geſchieden. Das Scheiden geſchieht auf kleinen Scheideſteinen, die auf dem Tiſche liegen, und wird vermittelſt eines 8 Zoll langen, und an 1 Z. breiten, an beyden Enden meiſſelförmig geſtalteten Hammers, den ſie Peckeiſel nennen, verrichtet. Die Erz- und Steinarten werden hierbey ſorgfältig abgepecket, und auch die blauen von den grünen Farbeſtückchen, ſo rein als möglich, abgeſondert. Sie beobachten zugleich, daß unter die zur blauen Farbe beſtimmten Stückchen nicht das mindeſte von grünen gemiſchet werde, weil dieſes der Schönheit der blauen Farbe nachtheilig ſeyn würde.

Sie

Sie tragen aber kein Bedenken, die zur blauen Farbe untauglichen blaugemischten Stückchen zu denjenigen zu werfen, welche auf grüne Farbe manipuliret werden sollen, weil diese hierdurch nicht so leicht verdorben werden. Bey dieser Scheidung werden alle Stückchen, die zur blauen Farbe tauglich sind, in eine hölzerne Schüssel zusammen geworfen, und hernach wieder besonders überklaubet, um zweyerley Gattungen Steinwerk (so nennen sie ihre zur fernern Manipulation rein ausgeschiedene Farbestückchen,) nähmlich Hochbergblau-Steinwerk, und Mittelbergblau-Steinwerk, zu erhalten. Die Stückchen der Steinwerke erhalten die Größe kleiner Haselnüsse, oder sind auch kleiner.

Für die grünen Farben werden sogleich bey dem Scheiden drey Gattungen von Steinwerken gemacht. Die erste, und zugleich beste, ist das Malachitgrün-Steinwerk; die zweyte, das Oehlgrün-Steinwerk (*); die dritte, das ordinäre Berggrün- oder Gründgrün-Steinwerk. Da die Roh-Farben, gedachter Maßen, oft noch mit Erzarten zusammen hängen, so werden diese bey der Scheidung fleißig gesammelt, und nebst dem Schlamme, der bey dem erstern Durchlassen, wie auch bey dem Waschen abgefallen ist, dem Handel zurück gegeben.

Wenn die Steinwerke gehörig sortiret sind, werden sie in die Mahlstube gebracht. In dieser sind zwey Mahlgänge eingerichtet, deren jeder aus zwey über einander gelegten Mühl-Steinen von grauem Granit besteht. Sie sind von 2 Schuh und einigen Zollen im Durchmesser. Der untere oder der Bodenstein, liegt unbeweglich. Der obere, oder der Läufer, wird wie bey einer Kornmühle herum bewegt. Ein Wasser-Rad setzt beyde Mahlgänge in Bewegung. An der Welle sind nähmlich zwey Kammräder angebracht, deren jedes in ein Getriebe eingreift, welches um eine eiserne Spindel befestiget ist, die den Umläufer trägt, und unten auf einem Balken (Steg) steht, welchen man heben und niederlassen, mithin die Mühl-Steine, nach Erforderniß, näher zusammen, oder weiter von einander bringen, auch, durch Aushebung der Spindel aus der Lagerpfanne, den einen Gang nach Belieben einstellen kann.

Der

(*) Es versteht sich von selbst, daß alle blaue und grüne Bergfarben mit Oehl gebrauchet werden können. Es ist also die Benennung Oehlgrün nur angenommen, um den Unterschied der Schönheit der Farbe auszudrucken.

Der Bodenstein hat eine etwas erhabene, und der Läufer eine vertiefte Fläche, die mit der convexen Fläche des Bodensteines dergestalt zusammen passet, daß der Zwischenraum zwischen beyden Flächen gegen den Mittelpunct etwas größer ist. Der Bodenstein ist mit einem hölzernen Granze (Zarge), welche bis an seine obere Fläche hinauf reicht, umgeben. Auf dieser hölzernen ist eine kupferne Zarge befestigt, die an den Boden sehr genau anschließt, und mit ihrer Höhe die Dicke des Läufers etwas übersteigt. Vorn ist an dieser kupfernen Zarge eine kurze, an 1½ Zoll breite, kupferne Rinne befindlich, durch welche die gemahlenen Farben heraus laufen können. Unter diese Rinne wird eine Wanne gesetzt, um die Farbe aufzufangen.

Das Mahlen selbst fängt mit dem schlechtesten oder ordinären Berggrün-Steinwerke an. Dieses wird in einer Wanne neben die Mühle hingesetzt, und, wenn der Läufer in Bewegung gebracht ist, mit einer Art von großem hölzernen Löffel (Gatze) nach und nach durch die Mittelöffnung des Läufers eingeschüttet. Ehe aber das Einschütten selbst geschieht, wird das Steinwerk in der Gatze mit reinem Wasser angefeuchtet. Das Benetzen geschieht unter dem Mahlen beständig, indem der Farbenmacher mit einem Schwamme so viel Wasser durch die Oeffnung des Läufers hinein drückt, als nöthig ist, daß das gemahlene Steinwerk durch die kupferne Rinne etwas flüssig heraus laufe (*). Bey diesem ersten Mahlen werden die Mühl-Steine, vermittelst des Steges, so weit von einander gehalten, daß das Steinwerk nur gebrochen werde.

Wenn das gebrochene Steinwerk in die vorgesetzte Wanne heraus gelaufen ist, wird es nach und nach in einen andern Handzuber geschöpfet, vieles Wasser darauf gegossen, mit einem Stocke stark umgerührt, und nach einigen Augenblicken, in denen sich die schwerern Theile zu Boden setzen, das trübe Wasser in den hierzu vorgerichteten Bottich abgegossen. Diese Arbeit wird das Schwemmen genannt. Dasjenige, was sich aus dem trüben Wasser bey diesem ersten Schwemmen setzt, wird, weil von dem schlechtesten Steinwerke bey dem ersten Mahlen, oder Brechen, meistens nur die demselben noch anhängenden Erz- und Bergarten abgesondert werden, zu dem Schlamm,

(*) Dieses Hineinschütten, und Wassereindrücken, welches einen Menschen beständig erfordert, könnte füglicher durch einen Trichter, wie die Gosse bey einer Kornmühle, und durch eine kleine Wasserrinne geschehen.

Schlamm, welcher, gedachter Maßen, dem Handel zurück geliefert wird, geschüttet; das auf diese Art geschwemmte Stein-Werk hingegen wieder, wie das erste Mahl, auf die Mühle gebracht, und mit einer mehrern Annäherung der Mühlsteine naß gemahlen. Das Gemahlene wird alsdenn wieder in einen besondern Bottich hinein geschwemmet, und bey diesem Schwemmen das ordinäre Berggrün oder die Grundfarbe erzeuget. Die nach dem Schwemmen zurück gebliebenen schweren Theile werden wieder gemahlen und geschwemmet, und diese Arbeit wird so lange wiederhohlt, bis alles Steinwerk in die zartesten Theile gebracht, und zur Farbe gemacht worden ist. Nur werden, so wie das Mahlen mit dem nähmlichen Stein-Werke wiederhohlt wird, auch die Mühlsteine näher an einander gerückt, damit die Theile des Steinwerkes, welche nach einem jeden Mahlen kleiner ausfallen, von den Mühlsteinen ergriffen werden können.

So, wie das schlechteste oder ordinäre Berggrün-Stein-Werk behandelt wird, eben so verfährt man auch mit der zweyten und dritten Steinwerkgattung; nur mit dem Unterschiede, daß bey dem Oehlgrün-Steinwerke die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, oder Brechen, nicht zum Schlamme, sondern zum ordinären Berggrün geschüttet wird. Bey dem besten oder dem Malachitgrün-Steinwerke, wird die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, zu dem mittlern, oder Oehl-Grün, wenn es aber zu schlecht ist, zum ordin. Berggrün, und alsdenn die Schwemmung nach dem zweyten Mahlen zum Oehl-Grün geschüttet. Ueberhaupt kommt das Sortieren der Farben bey den Schwemmungen auf das Ermessen des Farbenmachers an, welcher sich hüten muß, durch Beymischung einer schlechtern Gattung die bessere nicht zu verderben.

Wenn die in die sortierten Bottiche oder Wannen hinein geschwemmten Farben sich aus dem Wasser zu Boden gesetzt haben, wird dieses rein abgeschöpfet. Die Farbe wird alsdenn in jedem Bottich für sich unter einander gerührt, damit sie, wenn etwann ungleichfarbige Lagen sich gesetzt hätten, durchaus an Farbe gleich werde. Endlich werden die Farben heraus genommen, auf hölzernen Bretern, die, um das Hinabfallen der Farben zu verhindern, mit vorstehenden Leisten umgeben sind, an der Sonne getrocknet, und sodenn in Fässern verpacket.

Diese

Diese Farben werden in Wien, das Malachitgrün à 18, 32 Kreutzer; das Oehlgrün, à Ctn. 25 Fl. und das ordinäre Berggrün, à Ctn. 13 Fl. verkauft.

Hrn. Prof. Beckmann Beyträge zur Oekonomie ꝛc. 2 Th. Götting. 1779, gr 8 S. 192, fgg.

Die nachgemachte Art Berggrün, soll von dem echten, zu Pulver gestoßenen, Berggrün, welches in Essig gebeitzt, mit Alaun und andern Zusätzen vermischet worden, seinen Ursprung haben. Eine andere Zubereitung davon beschreibt Plinius, welcher sagt, daß es aus cyprischem Grünspan und Kinderurin mit zugesetztem Salpeter verfertigt werde; und diese Sorte hat den Nahmen Santerna erhalten.

Man gebraucht das Berggrün zur Leim- und Gummiwassermahlerey. Zur Oehlmahlerey taugt es nicht viel, weil es sehr nachfärbt.

Weil auch das beste Bergagrün viel kalkartige Erde und wahren Gyps in sich enthält: so fällt der mit Oehl zubereitete Anstrich niemahls schön grün aus, sondern verwandelt sich gar bald in ein schmutziges gelbliches Grün. Steht ein solcher Anstrich nicht in freyer Luft, sondern innerhalb den Gebäuden, so ist in kurzer Zeit ganz und gar keine grüne Farbe mehr daran zu erkennen; sie wird vielmehr in ein unangenehmes Braun verwandelt. Das Berggrün ist also nur als eine Wasser- oder Leimfarbe zu gebrauchen; und auch dieser Gebrauch ist oft mit dem Uebel verknüpft, daß die zubereitete Farbe, indem sie aufgestrichen wird, sehr schäumet, daher man niemahls einen reinen glatten Anstrich erlangt.

JO. LAUR. BAUSCH de coeruleo & chrysocolla. Jen. 1668. 8.

Ferner gehören zu den grünen mineralischen Körpern, welche die Natur hervor bringt, 2) unter den Steinarten: der grüne Kalkstein, verschiedene Arten von grünem Marmor und Spath, der Nierenstein, Jaspachat, grüne Jaspiß, verschiedene Arten von grünen Quarzen, der Smaragd, hellgrüne Chrysolith, grüne Talk, der Serpentinstein, grüne Schörl, grünliche Asbest, u. a. m. 3) Unter den Salz- und Erdarten: der grüne Vitriol, grüne Bergsalmiak, grüne Naphta, grünliche Bernstein. 4) Unter den Me-

Metallen und Halbmetallen: das grüngelbe Operment, Kupfergrün, grünliches Kupfererz, grünes Bleyerz, grünes Silberglas ꝛc.

In dem Pflanzenreiche hat die grüne Farbe eben den Ursprung, wie in den Metallen. Es läßt sich aber in den Pflanzen noch besser finden und erklären, als in den Metallen. Die grüne Farbe ist in dem Pflanzen-Reiche so allgemein, daß gewißlich in allen Welttheilen unsers Erdbodens keine Pflanze angetroffen werden mag, welche nicht mit Grün bekleidet wäre. Diese Farbe ist auch die angenehmste und unschädlichste zu einem beständigen Anschauen für menschliche Augen. Eben diese Umstände zusammen genommen, sind vermuthlich die Hauptbewegungsgründe bey denen, welche die grüne Farbe unter die Hauptfarben rechnen. Denn die grüne Farbe im Regenbogen, oder in andern Lufterscheinungen, hat wirklich nicht so viel Grund vor sich, daß man sie um deswillen als eine Hauptfarbe annehmen könnte, sondern die allgemeine grüne Farbe des Pflanzenreiches hat vielmehr zu dieser Muthmaßung Gelegenheit geben müssen. So bald man aber genau untersucht hat, wie die grüne Farbe in den Pflanzen entsteht und hervorgebracht wird, so bald wird auch der Beweis da seyn, daß die grüne Farbe keine eigene, einfache, ursprüngliche Hauptfarbe, sondern nur eine vermischte, eine aus Blau und Gelb zusammengesetzte Farbe sey.

Alles, was wir in dem Pflanzenreiche aus der Erde hervor wachsen sehen, wird sich allemahl bey seiner Hervortretung nicht anders, als mehr oder weniger, stärker oder schwächer gelb zeigen, und erst alsdenn, wenn es eine Zeitlang an freyer Luft gestanden hat, wird diese gelbe Farbe durch die Wirkung des Natur-Salzes der Luft, und besonders seiner alkalischen Theile, grün. Je länger ein frisch aufgegangenes Gewächs in Gewächshäusern, oder unter anderer Bedeckung,

ung, vor der freyen Luft verwahret wird, je langsamer wird seine aus der Erde mitgebrachte gelbe Farbe grün werden. Selbst noch alle junge Schößlinge eines Baumes, alle Blüth- und Fruchtknospen kommen anfänglich nur gelb hervor, und werden auch erst nach und nach an der Luft grün.

Diese gelbe Farbe nun, welche alle Pflanzen als eine Universalfarbe mit einander gemein haben, und aus der Erde mit sich bringen, hat ihren Grund in brennbaren Theilen, welche theils schon in dem Samen und Keime stecken, theils durch die ersten Würzelchen aus der Erde, theils durch die Sonnenhitze von oben, theils durch das Acidum pingue der Luft, in dieselben eingeführt werden.

In dem Samen oder Keimen muß der Grundstoff zur gelben Farbe stecken; denn ohne diese elementarische brennbare Theile mit ihrem sauern Salze kann selbst weder Same, noch Samenskraft, Keim und Entwickelung desselben da seyn. Wenn nun der Same oder der Wurzelkeim einer Pflanze in die Erde kommt, und sich wiederum nur durch die Wirkung anziehender Kraft die ersten zarten Würzelchen daraus entwickeln, so suchen diese ebenfalls vornehmlich auch nur die schwächsten, am mehresten verdünnten und feinen elementarischen Theile zu ihrer Nahrung, weil sie die gröbern erdichten und metallischen Theile noch nicht einsaugen können. Es entsteht also daraus nur die gelbe Farbe. Wären die erstern Wurzeln einer Pflanze sogleich stark genug, die stärkern elementarischen brennbaren, oder die wirklichen metallischen Theile in sich zu ziehen, so würden alle Pflanzen, an statt der gelben, vielmehr die rothe Farbe mit sich auf die Welt bringen; da aber die schwachen Würzelchen auch nur eben so zarte und schwache Nahrung einsaugen, so kann daraus nur die gelbe Farbe erzeuget werden.

Diese gelbe Farbe setzt nicht nur geschwächte und verdünnte brennbare, sondern auch alkalische wässerige Theile voraus, weil beydes zur gelben Farbe nöthig ist. So bald nun auch die ersten über sich keimenden Theile der Pflanze mit ihrer gelben Uniform aus der Erde hervor stachen, und nur wenige Stunden in freyer

Luft

Luft geſtanden, ſo wird ſich dieſe gelbe Farbe durch das allgemeine Mittelſalz der Luft, vermittelſt der Wirkung ihrer alkaliſchen Theile, in Grün verwandeln, weil ſie den Stoff zur blauen Farbe etwas ſtärker enthalten, als er ſchon in den jungen aufkeimenden Theilen einer Pflanze ſelbſt ſteckt; denn wäre er in dieſen ſchon eben ſo ſtark als in der Luft, ſo würden alle Pflanzen zwar anfangs auch grün, aber gar bald vollends ganz blau werden, ſo wie man dieſes in der Folge, da die Pflanzen ſtärkere alkaliſche Theile einziehen, an vielen Blumen und Früchten derſelben findet, daß ſie nach und nach ganz blau werden. Denn, je mehrere und ſtärkere alkaliſche Theile das allgemeine Salz der Natur in einem Körper antrifft, deſto ſtärker wirkt es auch, zur Entwickelung der blauen Farbe, darauf.

In ſo fern nun eine jede Pflanze, vermittelſt verdünneter, geſchwächter elementariſcher Theile, zuerſt eine gelbe Farbe haben muß, ſo muß ſie hernach eben ſo nothwendig durch die Wirkung des allgemeinen Luft-Salzes grün werden; und dieſes gibt ſogleich den Beweis ab, daß die grüne Farbe keine ganz einfache, mithin auch keine urſprüngliche Hauptfarbe, ſondern eine aus Blau und Gelb zuſammengeſetzte Farbe ſey.

So wie nun eine Pflanze in ihrem Wachsthum mehr oder weniger brennbare Theile und ſaures Salz aus der Erde in ſich zieht, und mithin ihre gelbe Farbe dadurch ſtärker oder ſchwächer wird, eben ſo wird ſie hernach auch durch die Wirkung der Luft eine dunklere oder hellere grüne Farbe bekommen; denn auf eine ſchwache gelbe Farbe, welche mehr wäſſerige als brennbare Theile voraus ſetzt, kann das allgemeine Luftſalz ein ſtärkeres Blau anſetzen, mithin wird auch die grüne Farbe der Pflanzen dadurch nicht nur dunkler, ſondern in dieſer Pflanze werden die blauen Farbetheile ſo ſtark erzeuget, daß man mit Nutzen die blaue Farbe davon heraus ziehen kann; und umgekehrt, wenn die gelb-

färbenden Theile einer Pflanze mächtig sind, so ist es ein Zeichen, daß sie viel brennbare Theile hat, worauf das allgemeine Luftsalz keine so starke grüne Farbe ansetzen kann, sondern das Luftsauer wirkt darauf stärker als das Alkali; mithin taugt auch eine solche Pflanze nicht zur blauen, sondern nur zur gelben Farbe.

Ferner kommt es hierbey auch darauf an, ob die gelben Farben der Pflanzen bey ihrer Erstarkung entweder metallische Gold- oder Eisen-Theile in sich nehmen. Sind es Eisentheile ohne Beymischung vieler alkalischen Salze, so wird die gelbe Farbe einer Pflanze nur schwach davon werden, und also auch durch die Wirkung der Luft eine desto dunklere grüne Farbe annehmen, die mehr stahlblau als grün ist. Sind hingegen diese Eisentheile mit vielem alkalischen Salze verbunden, so wird die gelbe Farbe desto stärker seyn und in das Braune fallen; es kann also auch in der Luft kein so schönes dunkles Grün geben, sondern wenn auch die Farbe dunkel wird, so sieht sie doch mehr olivengrün, als schön dunkelgrün, aus. Hat aber eine Pflanze ihre gelbe Farbe von in sich genommenen Gold-Theilen, und ist dabey mit sauern Salzen verbunden, so wird das Luftsalz nur ein Hellgrün darauf erzeugen, welches mehr gelb, als grün, aussieht. Oder, sind diese Goldtheile noch mit alkalischen Salzen vermischt, aber nur schwach in einer Pflanze vorhanden, mithin die gelbe Farbe nur ganz hell, so gibt es durch den Einfluß der Luft, das schönste Dunkelgrün; und ist von mehrern Goldtheilen die gelbe Farbe stärker, so erzeugt die Luft darauf ein schönes Mittelgrün, worin die gelbe Farbe sehr merklich hervor sticht.

Ueberhaupt wird die grüne Farbe einer Pflanze, deren gelber Grund von Eisentheilen herrührt, sie möge dunkel oder hell erscheinen, allemahl kein recht schönes, sondern ein trübes, mattes, finsteres Grün seyn, indem das Eisen auch kein schönes, angenehmes Gelb

gibt,

gibt, mithin die grüne Farbe davon eben so wenig schön werden kann; da hingegen die grüne Farbe, welche einen gelben Goldgrund hat, sie sey dunkel oder hell, allemahl eine angenehme und liebliche grüne Farbe ist, weil auch diese gelbe Farbe des Goldes weit angenehmer und schöner, als jene, ist.

So wie alle Pflanzen bey ihrer Entstehung eine gelbe Farbe aus der Erde mitbringen, eben so werden sie auch allesammt im Alter, und bey dem Vertrocknen ihrer Säfte, wieder gelb. Dieses geschieht entweder, wenn die Säfte der Pflanzen bey angehendem Herbste und mit Anbruch des Winters zurück treten, und das Gras, die Blätter, und alle grüne Theile der Pflanzen vertrocknen, verwelken und abfallen, und zwar eben nur aus Mangel des Nahrungsaftes, wobey und in welchem Zustande sie ihre grüne Farbe verlieren, weil das allgemeine Luftsalz mit seinen alkalischen Theilen nicht mehr darauf wirken kann, und also mehr oder weniger gelb, oder gar roth werden, je nachdem eine Pflanze mehr oder weniger saure Salze in sich enthielt.

Oder, es kann auch eine Pflanze durch einen besondern Zufall mitten in ihrem Wachsthum entweder durch allzu starke Sonnenhitze, durch Verletzung von Insecten, oder durch Menschenhände, ihrer Säfte beraubet werden, da sie vor der Zeit vertrocknet und verdorret, und alsdenn ihre grüne Farbe ebenfalls verliert, und entweder gelb oder roth wird, weil eben so bald, als der Zufluß frischer Nahrungssäfte aufhört, auch die Wirkung des Luftfalzes zur Hervorbringung der blauen oder grünen Farbe aufhört.

Eben zu der Zeit, wenn die Pflanzen ihre grüne Farbe verlieren, und ihre Blätter im Abfallen, oder auch noch an den Pflanzen selbst, gelb oder roth werden, kann man den Ursprung ihrer gelben Farbe sogleich erkennen; denn je röther die Blätter solcher dürren Pflanzen werden, desto mehr saures Salz enthal-

ten sie, und desto gewisser ist es, daß ihre gelbe oder rothe Farbe von einem feinen Brennbaren, oder von metallischen Goldtheilen herrührt; je blasser gelb sie aber im Vertrocknen werden, oder wenn sie mehr braun als roth werden, desto weniger saures Salz haben sie, oder desto gewisser entspringt ihre gelbe Farbe von den unreinen brennbaren, metallischen Eisentheilen.

Bey dieser Beobachtung muß man nicht auf ein einziges dürres Blatt einer Pflanze sehen, sondern warten, bis die ganze Pflanze im Vertrocknen und Verdorren ihrer Blätter begriffen ist, und den Unterschied dabey in Acht nehmen, ob eine Pflanze ganz an der Sonne, oder nur zum Theil, oder ob sie meistens im Schatten steht.

Wenn viele Pflanzen ihre grüne Farbe den Winter über behalten, und gleichsam immer grün sind: so ist es ein Zeichen, daß sie sehr viel harziges Wesen bey sich haben, mithin ihre Säfte länger behalten, weil sie, da sie weniger wässerig sind, nicht so schnell ausdünsten, als die Säfte anderer Pflanzen, welche mehr wässerig und flüssig sind. So bald aber dennoch im Frühlinge der neu eintretende Saft auch neue und frische Blätter austreibt, so müssen die alten doch vertrocknen und abfallen, da sie, wie die Blätter anderer Pflanzen, alsdenn ebenfalls ihre grüne Farbe verlieren und gelb werden.

Kurz, zur Hervorbringung der grünen Farbe in den Pflanzen, werden Licht, Luft und Wasser erfordert. Allen Gewächsen, denen das Sonnenlicht entzogen wird, fehlt die grüne Farbe. Gebundene Endivien, das Inwendige des Kopfkohles, und alle Pflanzenarten, welche im Keller ohne Sonnenlicht gezogen werden, sind weiß, oder höchstens gelblich. Frische Luft ist zur Erzeugung dieser grünen Farbe gleichfalls nöthig. Wenn man ein Gefäß mit Wasser so stellet, daß dessen Mündung durch Queck-Silber geht, und folglich die Luft davon ausgeschlossen wird, so erzeugt sich in diesem kein Staub-Aftermos

(Byssus

(Byſſus botryoides), wenn gleich das Gefäß dem Sonnenlichte ausgeſetzt iſt; in freyer Luft hingegen fängt dieſe Gattung des Moſes jederzeit an, im Waſſer zu wachſen. Endlich iſt auch Waſſer, oder wenigſtens etwas Feuchtigkeit zur Hervorbringung der grünen Farbe nöthig; denn bey großer Dürre wird das Laub aller Pflanzen und Bäume, und alles Gras, ſeiner ſchönen grünen Farbe beraubt.

Pflanzen, deren Blätter von dem Einfluſſe des Sonnenlichtes ausgeſchloſſen, und daher nicht grün, ſondern, wie es die Gärtner nennen, gebleicht ſind, haben wenig oder gar keinen Geſchmack. Im Schatten gewachſene Früchte ſind unſchmackhaft, oder, wie man es gemeiniglich nennt, graſicht. Weißer Endivienſalat hat das eigenthümliche Bittere verloren, welches der grüne in ſo vorzüglichem Grade beſitzt; und eben dieſes gilt von den jungen Blättern des Löwenzahnes (Taraxacum), wenn man ſie aus den Maulwurfs-Haufen ausgräbt, ehe ſie an die Luft gekommen ſind. Je grüner ein Blatt iſt, deſto ſtärker iſt deſſen Geſchmack, dieſer mag nun nach ſeiner Art noch ſo viel eigenthümliches haben, nähmlich ſauer, ſcharf, bitter, ſalzig ꝛc. ſeyn. Hieraus läßt ſich mit aller Wahrſcheinlichkeit folgern, daß der grüne Theil in Blättern hauptſächlich die Urſache des Geſchmackes ſey; und aus dieſem Satze folgt zugleich, daß dieſe grüne Theile den Salztheilchen ähnlich ſeyn müſſen, indem ſie auf der Zunge und ihren Nerven eine Empfindung verurſachen.

Ueber die Entſtehung der grünen Farbe in den Pflanzen, verdient auch Hrn. D. Forſter's Erklärung, im 2 St. des 1 Jahrg. des Götting. Magaz. der Wiſſenſch. und Litteratur, 1780, 8. S. 195, geleſen zu werden.

In dem Thierreiche findet ſich die grüne Farbe nirgends ſichtbar, als an den Federn der Vögel. Man wird aber doch allemahl ihre Entſtehung leicht entde-

cken können; denn die blaue sowohl als die gelbe Farbe werden selten weit davon, sondern immer auch noch darneben angetroffen werden. Wäre aber auch ein Vogel, oder ein anderes lebendiges Thier, wirklich durchaus grün, so ist diese Farbe doch nicht anders daran entstanden, als durch Zusammenkunft von Blau und Gelb; ja, die Federn eines solchen grünen Vogels sind gewiß nicht grün mit ihm auf die Welt gekommen. Die ersten Stupfelhaare eines jeden Vogels sind, bey seinem Ausschlupfen aus dem Ey, mehr oder weniger gelb, sie mögen hernach Farben bekommen, welche sie wollen; mithin liegt der erste Grundstoff zur gelben Farbe schon in dem jungen Vogel, und das Grüne seiner Federn entsteht alsdenn erst durch die Wirkung der Luft.

Die Kunst erzeugt die grüne Farbe theils auf eine einfache Art, theils durch Zusammensetzung zweyer färbenden Körper. Das erste geschieht z. E. bey der Verfertigung des Vitriols aus dem Eisen; in der Bereitung des Grünspanes; des Blasen- oder Saftgrünen aus den reifen Beeren des purgierenden Wegedornes oder Kreußdornes (Rhamnus catharticus *L.*), oder aus den Blumen des gemeinen Schwertels (Iris *Linn*), welches letztere Liliengrün genannt wird; des Schüttgrünen, aus dem Birkenlaube, s. Th. V, S. 374. Das letzte hingegen geschieht durch Vermischung blauer und gelber Färbematerialien, nach deren Verhältniß zu einander, verschiedene Arten oder Schattierungen des Grünen entstehen, welche man nach der Aehnlichkeit, den diese Farben mit den Sachen haben, von denen sie ihren Nahmen erhalten, benannt hat. Davon sind folgende die vornehmsten: Aenten- oder Aentenflügel-Grün, Verd canard, Verd d'ailes de canard; Apfel-Grün, Verd de pomme, so der Farbe einiger Aepfel gleicht,

gleicht, und eine Mittelfarbe zwiſchen Nelkengrün und Seladon iſt; **Blaßgrün**, Verd naiſſant; **Braun- oder Dunkelgrün**, Verd brun, ein Grün, welches in das Schwarze fällt; wie es denn auch, wenn man es recht braun oder dunkel haben will, damit vermiſchet wird; **Gelbgrün**, Verd jaune; **Glasgrün**, dem gemeinen grünlichen Fenſterglaſe an Farbe gleich; **Grasgrün**, L. Color praſinus, Fr. Verd d'herbe, Verd de pré, der hochgrünen Farbe des gemeinen Graſes gleich, wenn es im Frühlinge hervor wächſt; **Hell-Licht- oder Smaragdgrün**, Verd gai, die lebhafte und angenehme Farbe, die derjenigen gleich iſt, welche die Blätter der Bäume im Frühlinge haben; **Kohl-Grün**, Verd de chou; **Lorbeergrün**, Verd de laurier; **Meergrün, Seladongrün**, Céladon, Verd de mer, der Farbe, welche das Meer, wenn man es von weitem anſieht, zu haben ſcheint, gleich oder ähnlich iſt; ſie fällt etwas in das Blaue, oder iſt, wie man nach der Färberſprache ſich ausdruckt, mehr gewaſchen als das Hellgrün; **Nelkengrün**; **Oliven-Grün**, Verd d'olives, die lichte, bräunlich grüne Farbe der Oliven oder Oehlbeeren, welche aus einem lichten Zeiſiggrün und einem etwas röthlichen Braun vermiſcht iſt; **Papagey- oder Sittichgrün**, Verd de perroquet; **Stahlgrün**, Verd motequin.

Die **Färbematerialien**, die zu Verfertigung dieſer verſchiedenen Schattierungen von Grün gebrauchet werden, ſind, nach Verſchiedenheit der Künſtler und Profeſſionen, imgleichen der Sachen, denen die grüne Farbe und deren verſchiedene Gattungen gegeben werden ſollen, ebenfalls ſehr verſchieden.

Die **Mahler** und **Lackierer** bedienen ſich, zu ihren Gemählden und Anſtrichen, des Grünſpanes, des Berggrünen, der gemeinen und der veroner grünen Erde, des Saftgrünes, imgleichen eines aus blau- und gelbfärbenden Materialien (als Indig, Waidblumen

oder Paſtel, Berlinerblau, Oehl- oder Stärkblau, Bergblau, Ultramarin, Schüttgelb, Gummigutt, Bleygelb, Operment, Rauſchgelb, lichtem Ocher, gelbem Lack, oder neapolitaniſch Gelb u. a. m.) vermiſchten Grünen, da denn, nach Verſchiedenheit dieſer Vermiſchungen, ebenfalls verſchiedene Schattierungen von Grün entſtehen, die alle gelb erhöhet, und mit Blau vertiefet werden können.

Zu dieſen Färbematerialien gehören auch das **Braunſchweigiſche Grün**, der Herren Gebrüder Gravenhorſt, von welchem unten ein beſonderer Artikel folgt; und das **Peiniſche Grün**. Letzteres hat der Chymicus, Hr. Pabytzky, in Peina im Bißthum Hildesheim, erfunden, und er verſichert von demſelben, in einem Schreiben v. 3 Jul. 1768, (welches im 2 St. des allgem. Harzmagazins, Blankenb. 1768, 8. S. 115 — 118, abgedruckt iſt,) daß es nach vielen angeſtellten Proben davon, dem braunſchweigiſchen Grün in allen Tugenden gleich komme. Er verkauft daſſelbe, das Pfund für 16 Ggr.

Die beſten und dauerhafteſten grünen Farben für die Mahler und Anſtreicher, werden aus blauen oder Kupfer-Vitriol verfertigt. Das Kupfer wird von mineraliſchen ſowohl als Pflanzen-Säuren angegriffen und aufgelöſet; letztere aber zerſtören das brennbare Weſen des Kupfers bey weitem nicht ſo ſehr, wie jene. In dem Kupfer iſt von Natur eine Erde befindlich, welche eine blaue Farbe hat, und durch eine andere beygemiſchte Erde grün erſcheint, die ſich auch in dem ſtärkſten Feuer grün zeigt, ſich aber mehr oder weniger entwickelt, nachdem das brennbare Weſen mehr oder weniger vom Kupfer geſchieden worden. Wird das brennbare Weſen nur zum Theil geſchieden, wie durch den Eſſig, oder durch jede andere Pflanzenſäure geſchieht, ſo kommt zwar die grüne Farbe des Kupfers zum Vorſchein; allein, ſie iſt nicht beſtändig, indem,

wenn ſie an der Luft ſteht, das bey ihr befindliche brennbare Weſen ſich entwickelt, wodurch die Farbe erſt dunkel wird, alsdenn aber eine braune und ſchmutzige Geſtalt annimmt. Die mineraliſchen Säuren hingegen zerſtören das brennbare Weſen des Kupfers, welches zu ſeiner metalliſchen Geſtalt erfordert wird, ganz und gar, und machen die blaue oder grüne Erde deſſelben offenbar, wie man an den Auflöſungen mit Vitriol-, Salpeter- und Salz-Säure ſehen kann. Da es nun gewiß iſt, daß bey dieſen Auflöſungen, vornehmlich denen, welche mit dem Vitriol- und Salpeter Sauren gemacht worden, das Kupfer ſein brennbares Weſen verloren hat; da es ferner gewiß iſt, daß das bey den grünen Kupferfarben noch befindliche brennbare Weſen dieſelben mit der Zeit unſcheinbar macht, bey denjenigen grünen Kupferfarben hingegen, welche durch das Vitriol- oder Salpeter-Sauer erhalten worden, kein brennbares Weſen zu finden iſt: ſo folgt daraus, daß, wer eine echte grüne Farbe haben will, ſich dieſer Auflöſungen bedienen müſſe. Folgende Verſuche werden einem Jeden gute und brauchbare Producte verſchaffen.

1. Man nehme eine beliebige Quantität blauen Vitriol, löſe denſelben in einer hinlänglichen Quantität reinen Waſſers auf, und gieße nach und nach eine mit guter Pottaſche gemachte reine Solution ſo lange hinzu, bis nach dem Umrühren von der Pottaſchenſolution kein Aufwallen mehr erfolgt. Es wird ein Präcipitat entſtehen. Man ſeihe alles durch, und trockne es an der Luft, ſo wird man eine grüne Farbe bekommen, welche ſich mit Bleyweiß vermiſchen und in Oehl ſetzen läßt. Eben dieſe grüne Farbe, mit Fritte zu Glas geſchmolzen, gibt ſehr ſchöne ſmaragdgrüne Gläſer.

2. Man nehme ferner 4 Theile blauen Vitriol, und 1 oder auch 2 Theile Alaun; löſe dieſes in einer

hinlänglichen Quantität Waſſer auf, gieße eine reine Pottaſchenſolution ſo lange hinein, bis faſt kein Aufwallen mehr erfolgt, ſeihe alles durch, und trockne es an der Luft: ſo wird man eine ſehr ſchöne grüne Farbe erhalten, welche ſich mit Bleyweiß und Oehl vermiſchen läßt, auch mit Fritte zu Glas geſchmolzen, ein ſchönes grünes Glas gibt.

3. Man nehme 4 bis 6 Loth blauen Vitriol, löſe ihn in einer hinlänglichen Quantität Waſſer auf, thue alsdenn einen Theil geſchlemmten weißen Töpferthon hinzu, rühre es wohl durch einander, und gieße ſogleich etwas von einer Pottaſchenauflöſung dazu; rühre es gut durch einander; gieße, wenn das Aufwallen vorbey iſt, wieder etwas von der Pottaſchenauflöſung hinein, und wiederhohle dieſes ſo oft, bis kein Aufwallen mehr erfolgt, und die ganze Maſſe eine grünlichblaue Farbe hat. Man laſſe es 24 Stunden ruhig ſtehen, gieße die darüber ſtehende Feuchtigkeit ab, und trockne den Satz an der Luft: ſo wird man eine grüne Farbe erhalten, welche ſich, wie die vorhergehenden, mit Bley-Weiß und Oehl vermiſchen, auch mit Fritte zu einem grünen Glaſe ſchmelzen läßt. Bey dieſer Farbe darf man nicht allemahl den Punct der Sättigung beobachten; denn man erhält auch eine grüne Farbe, wenn nur etwas von einer Pottaſchenſolution dazu gegoſſen wird; doch ſind die Farben alsdenn in der Höhe verſchieden.

4. Man nehme 4 Theile blauen Vitriol, löſe ihn in einer hinlänglichen Menge Waſſer auf, ſetze 1 Theil gelöſchten weißen und an der Luft getrockneten Kalk hinzu, rühre alles durch einander, gieße alsdenn etwas von einer Pottaſchenſolution dazu, und verfahre auf vorerwähnte Art; nur muß man bey Bereitung dieſer Farbe nicht den völligen Punct der Sättigung, oder wenigſtens denſelben ſehr behutſam, beobachten. Das Product hiervon iſt eine vortreffliche Waſſerfarbe; ſie

ſiehe

ſieht ſehr ſchön aus, und läßt ſich auf Kalk und Gyps verbrauchen. Sie bleibt an der Luft unverändert.

5. Eben ſo bekommt man auch eine ſchöne Farbe, wenn man, an ſtatt Kalk, Gyps nimmt, und wie mit voriger verfährt. Dieſe beyde Farben laſſen ſich allein mit Oehl nicht verarbeiten, können aber als Waſſer-Farben auf Kalk- und Gypswänden ſehr wohl gebraucht werden.

49 St. des Leipz. Im. Bl. v. J. 1768, S. 518.

Hr. C. W. Scheele in Schweden erhielt ein ſchönes grünes Präcipitat, als er die Auflöſung des Kupfervitrioles mit der arſenikaliſchen Leber vermiſchte. Er hat dieſe grüne Farbe, mit Oehlfirniß gemiſcht, auf ein Bret geſtrichen; und er hat nach drey Jahren nicht die geringſte Veränderung an ihrer Grüne, welche der vegetabiliſchen nahe kommt, bemerkt. Zu Waſſerfarben iſt dieſes Product ebenfalls dienlich. Man nimmt in dieſer Abſicht 2 Pfund Kupfervitriol, ſolvirt ihn in 5 bis 6 Kannen reinen Waſſers, welches entweder über Feuer oder auch nur in der Kälte geſchehen kann. Alsdenn werden in einem andern Keſſel 2 Pfund weiße trockene Pottaſche, und 22 Loth fein geriebener Arſenik, mit 2 Kannen Waſſer über dem Feuer aufgelöſet. Wenn dieſes geſchehen iſt, läßt man die Lauge durch eine Leinwand laufen, und miſchet ſolche, unter ſtarkem Umrühren, zu der vorigen Kupfer-Solution. Der Keſſel, in welchem dieſe Miſchung vorgenommen wird, muß ziemlich groß ſeyn, weil hierbey ein Aufbrauſen entſteht. Man läßt es einige Stunden ſtehen, gießt es ſodenn durch ein Tuch, und ſchlägt noch einige Mahl warmes Waſſer darauf, um das Präcipitat wohl abzuſüßen, welches hernach in gelinder Wärme getrocknet wird. Von der angegebenen Quantität erhält man 1 Pfund und 13 Loth grüne Farbe.

Im 52 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 550, f. werden folgende Arten der Bereitung einer dauerhaften, den Grünspan übertreffenden, grünen Farbe gelehrt.

1. Man nimmt 2 ℔ blauen cyprischen Vitriol, löset ihn in 5 bis 6 ℔ siedendem Wasser völlig auf, vermischt ihn mit 3 ℔ feingeriebener Kreide zu einem Brey, und läßt ihn trocknen. Hierdurch erlangt man einen schönen grünen dauerhaften Kalk, welcher nach und nach immer grüner wird. Nimmt man hierzu die Hälfte Kreide, so wird diese Farbe hellgrüner, und dennoch schön. Es geht auch mit weißem calcinirten Frauenéise, alkalischem Spathe und Gypse an; jedoch behält die Kreide dabey einen Vorzug.

Nimmt man aber, 2. an statt der Kreide, weißgebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk, und verfährt damit auf vorgedachte Art, so erhält man einen blau-graulichen Kalk, welcher noch dunkler wird, wenn man nur den vierten Theil Kalk dazu nimmt. Es geht auch mit weiß gelöschtem Kalk an. Wenn man diesen hierauf mit Wasser verdünnet, und weiße Wände oder Mauern damit anstreicht, stellt er eine schöne beständige grüne Farbe dar. Reibet man aber den bläulichen trocknen Kalk mit Firniß klar, und streicht ihn zu 2 oder 3 verschiedenen Mahlen auf Holz oder Steine, so zeigt er anfangs eine blaue Farbe, welche sich aber nach und nach in eine meer- und endlich dunkel grasgrüne verändert, welche man nach Belieben mit Zusatze von etwas Bleyweiß lichter machen kann.

Das 3te dem feinen Grünspan ähnliche Grün wird erlangt, wenn man z. E. 1 ℔ gefeiltes Messing, so wie man solches bey den Nadlern kauft, und welches rein ohne Eisen ist, mit dem 4ten Theil Salmiak, (wozu der braunschweigische vorzüglich ist,) welcher mit 16 Loth siedenden Wasser aufgelöset ist, einen Brey macht, und diesen sofort, ehe er sich erhitzet, etwann eines Messerrückens dick, auf ein kupfernes Blech streicht. Auf diese Art erhält man sogleich einen Grünspan, indem die Salzsäure im Salmiak losgeht, sich von dem Urinoso trennt, und in das Messing greift. Beyde corrodiren dieses augenblicklich zum bläulichgrünen Kalke, und das Urinosum geht mit dem flüchtigsten Geruche davon. Man muß dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man gedachten Brey auf einen Haufen sich nicht erhitzen lasse, weil dabey das Messing sogleich zu einem grünbräunlichen Kalke zerfressen und unscheinbar wird. Ist aber dieser Fehler erfolgt, so kann man ihm helfen, wenn man diesen Kalk in ein Pulver bringt, und aufs neue mit au[f]

gelö

gelöſetem Salmiak zu einem dicken Brey machet, und ſofort dünn auf ein Blech ſtreicht. Das gefeilte Kupfer hat hierbey einen Vorzug. Dieſe grüne Farbe, wenn ſie mit der zweyten bläulichen vermiſchet wird, wird deſto ſchöner grasgrün und beſtändig.

Zum Illuminiren, und bey Verfertigung der Grundriſſe, gebraucht man entweder Grünſpan, Berggrün, grüne Erde, oder Saftgrün. Man thut deſtillierten Grünſpan in ein Schälchen, und gießt ſo viel Weineſſig darüber, daß der Grünſpan kaum bedecket wird, da denn der Eſſig in wenig Stunden zu einer grünen Farbe wird, welche, wenn ſie auf einem etwas warmen Ofen, oder im Sommer an der Sonne ſteht, immer beſſer wird. Noch ſchöner, dauerhafter und zum Gebrauche bequemer wird dieſe Farbe, wenn man, dem Gewichte nach, 8 Theile Waſſer, 2 Theile deſtillierten Grünſpan, und 1 Th. geſtoßenen Wein-Stein; oder 1 Löffel voll Fluß- oder Regen-Waſſer (welches 1 Loth wiegt), $\frac{1}{2}$ Quent deſtill. Grünſpan, und $\frac{1}{2}$ Quent geſtoßenen Weinſtein, in ein Fläſchchen thut, und an einem etwas warmen Orte ſtehen läßt, woraus ein bläulich-grün entſteht, welches die Ingenieur bey Feſtungsriſſen, zu Anlegung der Waſſergräben gern brauchen, und Couleur d'eau nennen, und welches auch in der Civilarchitectur bey farbigen Riſſen, zu Anlegung der Fenſter; bey geometriſchen Riſſen, zu Anlegung der Wieſen; bey Gartenriſſen, zu Unterlegung der Beete und Blumenſtücke, ſich gut anwenden läßt. Je älter dieſes Waſſer wird, deſto ſchöner iſt es; daher diejenigen, welche viel zu zeichnen haben, wohl thun, wenn ſie einen ſtarken Vorrath anſetzen. Der in den Muſcheln eingetrocknete Grünſpan kann mit dieſem Waſſer aufgelöſet werden; er wird alsdenn viel ſchöner, und ſehr bald flüſſig. Saftgrün gibt bisweilen eine ſchlechte grüne Farbe ab, weil ſie gemeiniglich ſehr verſchießt; wenn es aber gut iſt,

läßt

läßt es sich mit gemeinem Wasser auflösen, und zu recht machen. Berggrün und grüne Erde werden mit Wasser tüchtig abgerieben, und mit Gummiwasser angemacht. Die grüne Tusche, wenn sie eingerieben ist, thut auch gute Dienste. Gummigutt unter Grün-Span gibt ein Seladongrün, und Gummigutt unter Berlinerblau eine dunkelgrüne Farbe.

Eine grüne Farbe zum Emailmahlen, siehe Th. X, S. 778.

— — — zum Frescomahlen, siehe Th. XV, S. 12.

Bey Jagd- und Gartengebäuden auf dem Lande, pflegt man gemeiniglich die Dächer mit Bretern zu beschlagen, und diese mit starker Sackleinwand zu überziehen, welche durch einen Ueberguß von Pech und Theer noch haltbarer gemacht, und endlich, wenn es völlig trocken, mit einer grünen Oehlfarbe angestrichen wird. Damit diese Farbe auf dem Peche hafte, nimmt man kein Leinöhl dazu, sondern reibt zuvörderst den mit dreymahl so viel Bleyweiß versetzten Grün-Span auf dem Farbensteine mit Hanföhl ab, dergestalt, daß die Farbe zwar wohl zerrieben, aber doch etwas steif sey. Um sie hernach zum Anstreichen flüssig zu machen, gießt man in den Topf, worin die Farbe befindlich ist, Terpenthinöhl, welches mit geschmolzenem Mastix und Colophonium dergestalt versetzt ist, daß auf ½ Pfund Oehl, 4 Loth Mastix und 1 Loth Colophonium kommt. Das Colophonium und den Mastix läßt man über dem Feuer ganz zerschmelzen; alsdenn gießt man das Terpenthinöhl behutsam, in abgesetzten Güssen, hinein, damit es sich nicht entzünde. Diese grüne Farbe verwittert nicht, trocknet bald, und hat einen Glanz, der so schön ist, als wenn es lackiert wäre, welchen Glanz sie auch beständig behält.

Von

Von dem Gebrauche des braunschweigischen Grün zum Mahlen und Anstreichen, wird weiter unten Meldung geschehen.

Die Färber gebrauchen, um Seide, Wolle, Baum-Wolle, Garn, Zwirn, Haare und die daraus verfertigten Zeuge zu färben, alle die Färbematerialien, deren sie sich zum Blau- oder Gelbfärben bedienen, als: Indig, Waid, Wau, Wiede, Scharte, Pfriemen-Kraut, griechisch Heu, Fustel, grüne Nußschalen, Körner von Avignon, Roucou, Curcuma, Saffran, Orlean ꝛc. wozu noch einige Färber den Grünspan nehmen. Die Art und Weise, wie sie sich derselben bedienen, um grün damit zu färben, besteht darin, daß die zu färbende Sache zuerst blau, und alsdenn darauf gelb gefärbet, oder umgekehrt erst nach erhaltener gelber Farbe in die Blauküpe gebracht wird, da denn, nachdem das Blau, woraus es gefärbt worden, hell oder dunkel ist, und nachdem die gelbe Farbe stark oder leicht gegeben wird, auch die Schattierung heller oder dunkler wird. Beyde Arten zu färben sind einerley, jedoch ist es besser, wenn nach der ersten Art verfahren wird, weil nicht allein die Farben, die in dieser Ordnung aufgetragen sind, besser halten, sondern auch die Tücher und wollenen Zeuge, welche zuletzt das Gelb erhalten haben, nicht so sehr schmutzen, als wenn sie nach der ersten Art gefärbt sind.

Um Leinwand oder flächsenes Garn grün zu färben, wird dasselbe vorher citronengelb gefärbet. Man nimmt nähmlich auf 1 Pfund Leinwand oder Garn, 2 Pfund Färberscharte, thut dieses getrocknete Kraut in einen Kessel mit 8 Quart Wasser und 4 Loth guter Pottasche, läßt es eine Stunde lang kochen, nimmt alsdenn das Kraut heraus, thut 2 Quent Grün-Span, welches man vorher in ein wenig Wasser geweicht hat, in die Brühe, und legt nunmehr die Waare hinein, und läßt sie ½ Stunde, oder etwas länger,

dar-

darin liegen, bis sie so stark citronengelb geworden, als man sie verlanget. Hernach kann man mehr Leinwand hinein legen, die man heller haben will, bis endlich die Brühe nicht mehr färbet. Endlich wird die Waare ausgespühlt und getrocknet. Die auf jetzt gedachte Art gefärbte Leinwand wird, wenn man sie grün haben will, einen Tag in folgendes Bad gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Waare, 8 Loth braunes Brasilienholz oder Spähne, und läßt sie in 8 Quart Wasser anderthalb Stunden kochen; thut alsdenn, so wie zum Citronengelb, 2 Quent Grünspan hinzu, und läßt es einmahl gelinde aufkochen. Hierauf legt man die Leinwand hinein, so lange bis sie grün wird, welches einen Tag oder etwas länger dauern kann, nachdem man die Farbe stark oder schwach haben will. Endlich wird sie ausgespühlt und getrocknet.

Ueberhaupt werden alle Schattierungen, und die dazwischen fallenden Farben auf einerley Art hervorgebracht. Man nimmt das Tuch oder die Wolle, welche weniger oder mehr dunkelblau gefärbt sind, läßt sie mit Alaun und Weinstein sieden, wie man ein weißes Zeug ordentlich gelb färbet, und färbt sie alsdenn mit der Wiede, Scharte, dem Pfriemenkraute, dem Gelbholze oder dem griechischen Heu. Alle diese Materien sind gleich gut, was die Festigkeit betrifft; da sie aber etwas verschiedene gelbe Farben geben, so entstehen aus ihrer Vermischung auch unterschiedene Arten von Grün. Wiede und Scharte sind die beyden Pflanzen, welche das schönste Grün geben. Grüne Schattierungen zu machen, die in das Gelbe fallen, muß das Zeug sehr hellblau seyn, und man muß dasselbe mit den ordentlichen Quantitäten Alaun und Weinstein angesotten haben, das Gelbe anzunehmen; denn ohne diese Salze würde es nicht fest seyn; für ein Papagey- und Kohlgrün hingegen muß das Blau sehr dunkel seyn, und da es nur leicht gelb gefärbt sey

darf, so muß man auch dem Zeuge nur einen halben Sud geben. Zuweilen ist auch nur der vierte Theil der Salze eines ordentlichen Sudes nöthig. Man macht diese Schattierungen vom blauen Grün eben so gut, wenn man dem Zeuge den ordentlichen Sud gibt; das Gelb, welches man alsdenn aufträgt, wird davon viel fester, alsdenn aber muß man in die Farbebrühe weit weniger Wiede oder andere färbende Materie nehmen, und das Zeug nicht so lange in der Brühe lassen.

Ein Tuch, welches königsblau gefärbt, und mit der Blume der canadischen Goldruthe (Virga aurea, s. Solidago canadensis) grün gemacht ist, wird sehr schön **grün, wenn man nur das Zeug in einen Sud bringt,** in dem sich 3 Theile Alaun gegen 1 Th. weißen Weinstein befinden. Es lassen sich blaue Farben auch mit gepülverter Eschenrinde grün machen; die Farbe ist zwar sehr fest, aber nicht schön.

Ein Zeug, welches königsblau gefärbt ist, alsdenn wohl ausgewalkt, und mit 4 Theilen Alaun, und 1 Th. Weinstein abgesotten wird, bekommt eine schöne braun- oder dunkelgrüne Schattierung, wie die Spitze der Aentenflügel, wenn man dasselbe zwo Stunden lang in einer Brühe kochen läßt, in der sich eine hinlängliche Quantität von grob gepülverter spitzblätteriger Grindwurzel (s. oben, S. 62) befindet.

Wenn man Grasgrün auf Wolle und Leinen setzen will, beitzt man zuvor dasjenige, was man färben will, wohl in Alaun, und spühlt es rein ab; nimmt alsdenn Rohrquaspen, kocht diese, thut hernach in die Brühe geriebenen Grünspan und Fischgalle, läßt die Waare anderthalb Stunden darin sieden, kühlet sie ab, thut ein wenig Salz in die Farbe, läßt es wieder in den Sud kommen, rührt die Farbe auf, thut das Gefärbte wieder hinein, haspelt es auf und nieder, und läßt es auskühlen.

Hr. Albert, Mitglied der kön. Societät zu Montpellier, hat sich bemüht, die seladongrüne Farbe zu verbessern, und in Frankreich den Glanz nachzuahmen, welchen die Engländer ihrer Temperatur vom Grün-Spane zu geben wissen. Nach vielen Versuchen hat er endlich folgende zuverläßige Methode entdeckt. Er nahm auf 3 Stück Tuch, von 16 bis 17 Ellen lang, und $1\frac{1}{6}$ Elle zwischen den Sahlleisten breit, 6 Pfund weiße Seife. Diese Seife ließ er den Abend vor der Operation in einem kleinen Kessel schmelzen. Als das Bad im großen Kessel, worin er ein Darmnetz hatte, bald kochen wollte, goß er die geschmolzene Seife hinein, und ließ es so lange umrühren, bis ihm die Seife, so viel als möglich, aufgelöset zu seyn schien. Hierauf ließ er die Tücher hinein stecken, welche er vorher in der Walke hatte einfeuchten lassen. Sie wurden eine Stunde lang gemählich und ausgebreitet herausgezogen; und da es sowohl für die Arbeitsleute, als für das Tuch, gefährlich seyn würde, das Tuch kochen zu lassen, weil sehr heftige Blasen aufsteigen, die man nicht genug dämpfen kann, und weil es unmöglich fällt, die Tücher darin unterzutauchen: so erhielt er es nur beynahe kochend, und ließ das Tuch hinter der Walze aufnehmen. Unterdessen, daß man hierauf das Tuch auslüftete, goß er eine Solution von 9 Pfund cyprischen Vitriol, in einen andern dazu zubereiteten Kessel, worin auch ein anderes Netz war. Als das Bad ein wenig mehr als lau und scharf war, rührte man es eine halbe Viertelstunde um; und alsdenn ließ man die Ofenthüre verschließen, ohne das Feuer auszulöschen, und that die Tücher hinein. Man wendete sie eine Viertelstunde lang schnell und ausgebreitet, hernach aber noch eine halbe Stunde langsam, wobey das Bad stets in gleicher Wärme gehalten wurde. Dieses ist einer der wesentlichsten Umstände; denn von einer all zu großen Hitze verdirbt die Farbe. Ja, wenn sie auch

gleich

gleich gut gerathen ist, so verdirbt sie doch wohl noch, wenn bey der Bereitung des Tuches die Platte zu heiß ist. Die auf diese Weise verfertigte seladongrüne Farbe ist außerordentlich fein und frisch gerathen. Die französischen Kaufleute zu Constantinopel verlangten dergleichen Tücher häufig, und meldeten ihren Correspondenten, daß seit der Zeit, da man diese Farbe erhalten hätte, die englischen Tücher sehr gefallen wären, und daß man sie in der Levante sehr suchte.

Da nicht jedes Wasser die Seife gut auflöset, so hat diese Methode nicht in allen Manufacturen gleich guten Erfolg gehabt. Daher haben auch die Färber, welche kein reines Wasser hatten, den Proceß mit der Seife unterlassen müssen, und bloß den cyprischen Vitriol in einem etwas scharfen Bade gebrauchen können. Die Farben hatten aber weder die Stärke noch die Lebhaftigkeit, als die mit der Seife in den Manufacturen, welche hierzu dienliches Wasser hatten, gemacht worden sind. Außerdem verfehlt man auch, ohne die Seife, gar leicht den rechten Grad der Farbe durch allzu starke Hitze.

Um diesen Fehlern abzuhelfen, schlägt Hr. Albert, statt der Seife, das Soorsalz, das Salz von Weinsteinasche, den Salpeter, oder auch das Kalkwasser, vor. Allein, es gibt doch keins von diesen Mitteln eine so frische Farbe, als die obige Methode. Dieser letzte Bewegungsgrund veranlaßte ihn, in verschiedenen Manufacturen in Languedoc das sächsische Grün und Blau einzuführen, welche Operationen ohne Seife von statten gehen, und ein eben so schönes Seladongrün geben, als das mit dem Vitriole gemachte, ist.

Das neue oder sächsische Grün, Verd de Saxe, ward, so wie das sächsische Blau, (s. Th. V. S. 597, fgg.) ungefähr im J. 1744, von einem gewissen Barth in Großenhayn, einer churfächsischen Stadt in Meißen, erfunden, und wird daher auch Großenhayner Grün genannt. Das Zeug, welches diese Farbe bekommen soll, wird vorher sächsisch blau gefärbet; und zwar entweder nach der a. ang. O. beschriebenen Methode des Hrn. v. Justi, oder, indem man 3 Theile Indig mit 1 Th. Vitriol vermischt, das Gefäß einige Zeit in

der Wärme stehen läßt, und hierdurch den Indig auflöset, welche Auflösung sodenn in warmes Wasser eines Färbekessels gegossen, und das zu färbende Zeug durchgezogen wird. Um nun das sächsische Grün hervor zu bringen, gilbet der Färber, nach dem gewöhnlichen Absud, das Zeug mit Scharte, trocknet es, und bringt es in vorgedachte, entweder nach der einen oder andern Methode bereitete, sächsische blaue Farbe, zu welcher er aber nur wenig von der Indigsolution hinzu setzen darf.

Hr. von Justi schlägt zu dieser grünen Farbe eine besondere Tinctur vor, womit sie gelb gefärbet werden soll, und welche folgender Maßen verfertiget wird. Man nimmt Curcuma, nachdem man viel oder wenig Tinctur machen will, und den 8 oder 10ten Theil so viel Auripigment, welches beydes sehr fein und unter einander gerieben seyn muß, und gießt in einem gläsernen oder serpentinen Mörser so viel Scheidewasser oder Vitriolgeist darauf, daß, nachdem es hinlänglich unter einander gerieben ist, ein dünner Brey daraus wird. Alsdenn gießt man so viel Flußwasser hinzu, daß es sich, nachdem es wohl unter einander gerührt worden, bequem in ein gläsernes Gefäß mit einem geschliffenen Stöpsel eingießen läßt. Man wiederhohlt dieses, wenn der Mörser nicht groß genug ist, und man viel Tinctur machen will. Sodenn nimmt man auf 8 Loth verbrauchtes Scheidewasser, 1 Loth Vitriol- oder 2 Loth Wein-Stein-Oehl, und gießt es zu 5 oder 6 verschiedenen Mahlen darunter. Bey jedem Eingießen muß die Tinctur geschwinde wohl umgeschüttelt werden; denn, weil hier saure, und, bey dem Gebrauche des Weinsteinöhls, alkalische Salze in den Tincturen zusammen kommen, so erregen sie, und insonderheit das Vitriolöhl vermöge seiner innerlichen Hitze, ein Brausen und eine Wärme, wodurch, ohne geschwindes Umschütteln, die Farbe Schaden leidet. Endlich setzt man die also zubereitete Tinctur 24 Stunden in eine gelinde Wärme, und schüttelt sie, während dieser Zeit, einige Mahl wohl um, so ist sie fertig, und man kann sie viele Monathe zum Gebrauch aufheben.

Die hier beschriebene Tinctur gibt auch vor sich eine sehr schöne und dauerhafte gelbe Farbe, die in einer scharf kochenden Solution von Seife nicht das mindeste von ihrer Schönheit verliert.

Auf

Auf eben die Art kann auch Leinen sächsisch blau und grün gefärbet werden, wenn man nur den Absud verändert, und das Leinen durch warmes Wasser, welches mit Pottasche geschwängert ist, zieht.

Die Art, ein weißes Tuch mit derjenigen grünen Farbe, die man Sächsisch Grün nennt, zu färben, aus dem Journal oecon. Mars. 1751, S. 48, sgg. übers. st. im 4 St. des 1 Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunst-Magaz. Berl. 1763, 8. S. 450 — 461; und im 32 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 497 — 507.

Auf Baumwolle, baumwollenem Garn, Kattun, und Zitze, entsteht das Grün ebenfalls aus der blauen und gelben Farbe. Den Kattun und Zitz druckt oder mahlt man erstlich blau, und setzt alsdenn auf das blaue die gelbe Farbe. Je dunkler die gelbe Farbe ist, desto dunkler wird auch die grüne.

Daß die Bereitung einer festen grünen Farbe zum Zitz und Kattundruck bisher immer noch ein Geheimniß geblieben, beweiset die in England darauf gesetzte Prämie von 1000 Pf. Sterl. welche auch im Würtembergischen von Hrn. Schulen mit 3000 Rthlr. ausgebothen worden ist.

Folgende Methode ist gut und probiert. Man thut in einen Kessel 15 Pfund zerriebenes Brasilien-Holz, 10 Pf. Campecheholz, und 8 Loth ungelöschten Kalk, schüttet 12 Eimer Wasser darüber, und läßt es alles bis auf zwey Drittel einkochen; man zapfet es hernach ab, läßt den davon abgelassenen Liquor, eine Stunde lang, mit 8 Pfund zerstoßenen Kreutzbeeren kochen, seihet diese Farbe durch ein Sieb, und bewahrt sie in einem gut verschlossenen Geschirre auf. Wenn man sich ihrer bedienen will, gummiert man sie, und thut zu jedem Maß noch 1 Loth gepülverten Grün-Span.

Oder: Man gießt 12 Eimer Wasser auf 17 Pfund zerriebenes Brasilienholz, 11 Pf. Campecheholz, 8 Loth Roucou, und eben so viel ungelöschten Kalk; läßt es bis auf zwey Drittel einkochen, seihet es durch

ein Sieb, und kocht alsdenn dieſe Farbe mit 9 Pfund zerſtoßenen Kreuzbeeren. Uebrigens gummiert und bereitet man es, wie das vorige Grün.

Zu dem Apfel- oder Seladongrün, welche aber eigentlich nur zu dem Grunde brauchbar ſind, und zum Blumen- oder Laubwerk nicht taugen, nimmt man folgende blaue und gelbe Farbe. 1) Blaue Farbe. Man reibt Berlinerblau mit Waſſer ſo fein, als möglich, ab, entwickelt die blaue Farbe darin durch die Zinnſolution, und rührt das Gummi nur kalt darunter. 2) Die gelbe Farbe macht man aus dem Gelbholz oder den Kreuzbeeren. Nachdem man zuvörderſt dieſe beyde Farben, jede beſonders, fertig gemacht hat, miſchet man von beyden nach Verhältniß ſo viel zuſammen, als die Farbe, welche man hervorbringen will, erfordert. Zum Seladongrün z. E. darf unter die blaue Farbe nur ſehr wenig Gelbes kommen, daß ſich die Farbe daran kaum verändert, und man darf auch die Farbebrühe nicht ſtark machen; zum Apfelgrün hingegen muß mehr Gelb als Blau dabey ſeyn, und die Farbebrühe darf überhaupt ſtärker gemacht werden.

Dieſe Farben ſind nicht ſo dauerhaft, als ſie ſchön und lieblich ausſehen; denn das Waſchen in Seife und Lauge können ſie nicht vertragen, in Eſſig und Citronenſaft aber können ſie gereiniget werden.

Gutes Grün auf blauen Indiggrund. Wenn man hierzu den Grund aus dem Indig macht, und alsdenn das Gelbe des Gelbholzes darauf trägt: ſo bekommt man freylich noch etwas ſchönere und beſſere grüne Farben, als wenn man dieſe gelbe Farben nach der gewöhnlichen Weiſe darzu macht; indeſſen iſt doch nicht zu läugnen, daß dieſe grüne Farben gar bald wieder im Waſchen nur blau werden, und das Gelbe ſich verliert. Will man alſo eine eben ſo ſchöne als dauerhafte grüne Farbe auf Kattune und Zitze haben: ſo

iſt

ist zwar der blaue Grund aus der Indigfarbe allemahl das Hauptstück dabey, allein, an statt der sauren gelben Farben, muß man eine alkalische gelbe Farbe aus Gilbkraut, oder Pfriemenkraut, Pottasche und Grün-Span auf den blauen Indiggrund auftragen.

Zum Olivengrün, legt man den Grund mit Eisenbrühe, (welche im Art. Schwarz beschreiben werde,) und trägt alsdenn das Gelbe des Pfriemenkrautes darauf; oder mischt zu einem olivengrünen Grunde von der Eisenbrühe und der Pfriemenkraut-Tinctur so viel zusammen, als die Farbe erfordert.

Wie man in Ostindien zu Pondichery und zu Masulipatan grün färbet, s. im 3 Th. des physikal. und oekon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 187, f.

Wenn Seide grün gefärbet werden soll, wird dieselbe gewöhnlich gekocht, alaunet, mit den verschiedenen Färbekräutern gelb, zuletzt aber in der Blauküpe blau gefärbet. Dieses ist an sich leicht zu begreifen; und es kommt nur vorzüglich darauf an, wie die mannigfaltigen Schattierungen hervor zu bringen seyn. Das Meergrün erhält den Citronengrund, (s. Th. XVI, S. 730), und wird alsdenn in die Blauküpe gebracht. Durch eine Beymischung des indianischen oder Gelbholzes, und des Roucou, zu der gelben Strichkrautfarbe, entstehen die dunklern Schattierungen des Meergrün. Bey einer solchen Beymischung kann nur das Strichkraut gebraucht werden; bey allen übrigen grünen Schattierungen, welche diese Beymischung nicht erhalten, färbet man den gelben Grund vortheilhafter mit Geniste, und am besten mit Scharte. Mit letzterer kann man dem Gras- oder Smaragdgrün den gelben Grund geben, aber nur in einer schon gebrauchten Brühe, und die Seide alsdenn in die Blauküpe bringen. Bloß ein Zusatz des indianischen Holzes zu der gelben Farbe, gibt das Aenten-Grün; und wenn der gelbe Grund stärker oder schwächer ist, als bey dem Grasgrün, so entsteht das Nel-

kengrün. Seladongrün erhält nur den schwächsten gelben Grund; und das Apfelgrün hält die Mitte zwischen Nelken- und Seladongrün. Die Olivenfarbe entsteht, wenn man zu der Strichkrautbrühe indianisches Holz nebst etwas Weinsteinlauge hinzu setzt; und soll diese Farbe bräunlich werden, so nimmt man, statt dessen, indianisches und Gelb-Holz.

Ein sehr schönes Grün erhält man auch, wenn man weiße Seide mit Silberauflösung gelb färbet (s. Th. XVI, S. 733), und dieselbe hernach, wenn sie trocken ist, in eine mit Wasser verdünnte Indigauflösung tauchet.

Wie die auf grünen Tüchern und seidenen Zeugen von verschiedenen Säfte hervorgebrachten Flecken wieder hinweg zu bringen seyn, und gedachten Zeugen die verlohrne Farbe wieder zu ertheilen sey, s. Th. XIV, S. 102.

Leder, Bein, Wachs, Siegellack, Holz, Papier und Stroh, werden mit Grünspan, die letztern aber auch mit dem Saftgrün aus Kreutz- oder andern Beeren, oder aus einer aus Blau und Gelb gemischten Farbe grün gefärbet, auf welche letzte Art auch Felle gefärbet werden. Mit eben dem Kreutzbeer- oder einem andern ausgepreßten Pflanzensafte, imgleichen durch Einmischung, oder auch Infundirung grüner Kräuter, werden auch von den Destillateurs, Branntweinbrennern und Apothekern, die destillierten und gebrannten Wasser, Branntweine, Essenzen, Pulver, grüne Schnupftobacke, grüne Butter, wie auch einige Salben und Pflaster gefärbet; wiewohl von den letztern verschiedene auch ihre grüne Farbe von der Einmischung des Grünspanes erhalten.

Grün, (Aenten-) Meerlinsen, Wasserlinsen; siehe unter Linse.

— — (Aenten- oder Aentenflügel-) siehe oben, S. 182.

Grün,

Grün, (Apfel-) siehe oben, S. 182, 198, und 200.
— — (Berg-) siehe oben, S. 169.
— — (Blasen-) siehe oben, S. 182.
— — (Blaß-) siehe oben, S. 183.
— — (Braun- oder dunkel-) siehe oben, S. 183.
— — (Braunschweigisches). Man glaubt heut zu Tage, und die Erfahrung bestätigt es, daß kein einziges Grün, in Wetter und Luft, wo es die Mahler zum Anstrich vieler Dinge nöthig haben, dauerhaft sey. Selbst der Grünspan und die grüne Erde verbleichen in weniger Zeit. Unsere Mahler aber sind auch nicht vermögend, die Dauerhaftigkeit dieser Farbe durch die Vermischung mit Bleyweiß und Leinöhl zu verschaffen. Wenn der erste Anstrich auch noch so schön aussieht, so bemerkt man doch, daß nach einem Jahre alle grüne Farbe durch Wind und Wetter abgeschossen, verbleicht und unkenntbar geworden, und daß solchergestalt alle angewandte Mahlerkosten vergeblich gewesen. Man braucht auch das berliner Blau, welches sich nach einiger Zeit im Wetter in ein blasses Grün verwandelt; es ist aber ebenfalls unbeständig. Das Berggrün und Saftgrün sind ebenfalls zu Oehlfarben wenig, oder gar nicht, zu gebrauchen. Man hat daher schon längst gewünscht, statt aller dieser Farben, insonderheit des im Wetter so sehr verschießenden Grünspanes, ein anderes dauerhafteres Grün zu haben. Viele Chemisten haben sich Mühe gegeben, solches zu erfinden; der gesuchte Endzweck aber ist doch bey aller Bemühung nicht erreicht worden. Nur den Herren Gebrüdern **Gravenhorst** in Braunschweig (deren rühmlichst zu gedenken, ich bereits in den Art. **Alaun** und **Glauberisches Salz**, Gelegenheit gehabt, und deren Bildnisse den 19ten Theil gegenwärtigen Werkes zieren,) ist es nach vielen Versuchen geglückt, ein solches Grün zu erfinden. Sie nennen es das **braunschweigische Grün**. Braunschweig aber,

und sie, haben davon in der Geschichte der Fabriken viel Ehre, da ihre angestellte Proben in allem das erfüllt haben, was sie in ihren im Druck herausgekommenen Nachrichten davon versprochen. Die Erfindung geschah eigentlich im J. 1764. Die erste Nachricht von der davon angelegten Fabrik ließen sie im J. 1767 drucken, welche auch im 64 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767, befindlich ist. Diese Farbe besteht, wie der Grünspan, aus zernagtem Kupfer; nur das Mittel, welches die Herren Gravenhorst anwenden, um das Kupfer zu zernagen, ist nicht die flüchtige Säure aus dem vegetabilischen Reiche, sondern es ist von einer beständigern Art, und eben deswegen beweiset sich auch diese Farbe in der Luft und dem Wetter beständiger, als der Grünspan.

In den von H. St. mitgetheilten Versuchen, das braunschweigische Grün betreffend, im 1 B. des bernerischen Magaz. S. 99, fgg. wird gelehrt, wie dieses Grün gemacht werde. Die Vorschrift davon ist diese, daß man den cyprischen blauen Vitriol in Wasser auflösen und hernach mit Kalkwasser niederschlagen solle. Wenn die nach dieser Vorschrift gemachte Farbe etwas saturirter wäre, würde sie dem braunschweigischen Grün im äußerlichen vollkommen gleichen; aber den innerlichen Eigenschaften nach gleicht sie ihm gar nicht. Denn, wenn diese Farbe mit Lein- oder Nuß-Oehl abgerieben, aufgestrichen und den Sonnenstrahlen ausgesetzt wird, sieht man nach Verlauf von 14 Tagen keine grüne Farbe mehr.

Das braunschweigische Grün, so wie es die Gravenhorstische Fabrik liefert, besteht aus kleinen Klumpen von unbestimmter Figur und Größe. Diese Klumpen sind nicht feucht, wie der kaufbare Grünspan gemeiniglich zu seyn pflegt, sondern vollkommen trocken; auch sind dieselben nicht, wie der Grünspan, scheckig von Farbe, sondern sie erscheinen sowohl auswendig, als auch wenn sie von einander gebrochen werden, ganz einförmig angenehm blaß-meergrün. In Ansehung

der

der Conſiſtenz, ſind die Klumpen etwas mürber, als die gemeine weiße Kreide.

Der vorzüglichſte, bis jetzt bekannte, Nutzen des braunſchweigiſchen Grünes, beſteht in der Anwendung dieſer Farbe als eine Oehlfarbe. Die Zubereitung in dieſer Abſicht iſt gar nicht künſtlich. Die Farbe wird unter Leinöhl fein zerrieben, und man ſetzt zu gleicher Zeit mehr oder wenig, nachdem man den Anſtrich blaß oder dunkel haben will, gutes Bleyweiß hinzu. Nach geſchehenem Reiben wird ebenfalls Leinöhl angewendet, um das Geriebene ſo weit zu verdünnen, bis es zum Anſtreichen am tauglichſten erſcheint. Das Zerreiben des B. G. iſt weit leichter und geſchwinder zu bewerkſtelligen, als das Zerreiben des Grünſpanes. Dieſer Vortheil iſt, in Abſicht auf die Koſten des Anſtriches, beträchtlich. Wenn nähmlich ein fleißiger Arbeiter nur 1 Pfund Grünſpan gehörig fein zerreiben ſoll, ſo braucht er dazu einen ganzen Tag Zeit; in eben dieſer Zeit aber kann er füglich 3 bis 4 Pfund B. G. zart genug zerreiben. Indeſſen muß man doch mit dem Zerreiben nicht gar zu ſehr eilen; denn dem Scheine nach wird dieſe Farbe zwar außerordentlich geſchwinde fein, die Erfahrung aber lehrt, daß man einen ſchönern Anſtrich erhält, wenn man mit dem Reiben eine Zeitlang anhält.

Wenn der Anſtrich mit dem B. G. gehörig decken ſoll, ſo iſt der Zuſatz des Bleyweißes unentbehrlich. Der Erfahrung zu Folge, muß man, dem Gewichte nach, wenigſtens eben ſo viel Bleyweiß zuſetzen, als man B. G. anwendet, wenn der Anſtrich mit der Zeit recht lebhaft grün werden ſoll. Nimmt man weniger Bleyweiß, ſo wird ein ſolcher Anſtrich gewiß nach ein Par Jahren zu dunkel erſcheinen. Den dunkelſten, und zugleich noch lebhafteſten Anſtrich erlangt man alsdenn, wenn man zu 4 Theilen B. G., 5 Theile Bley-Weiß ſetzt. Dieſes Verhältniß iſt zu beobachten,

wenn

wenn man Lattenwerk u. d. gl. anzustreichen hat. Man kann aber auch eine weit größere Menge Bleyweiß zusetzen, wenn man Anstriche von einer blassern grünen Farbe hervor zu bringen wünschet.

Das Bleyweiß, welches man mit dem B. G. vermischen will, muß von vorzüglicher Güte seyn. Gemeiniglich ist das Bleyweiß entweder mit einer feinen weißen Thonart, oder mit einer Kalkerde, oder auch mit Kreide verfälscht. Kann man kein ganz aufrichtiges Bleyweiß haben: so ist das mit der Thonart verfälschte demjenigen, worunter Kalk oder Kreide steckt, vorzuziehen. Hat man mehr als einerley Bleyweiß vor sich, so kann man vermittelst des B. G. gut und bald untersuchen, welches das beste zum Zusatze sey. Man zerreibt nähmlich von einer jeden Sorte Bleyweiß, ein wenig, mit B. G. und Leinöhl, vermischt auf einem Reibesteine, indem man einerley Proportion unter den zusammengesetzten Materialien aufs genaueste beobachtet. Hierauf streicht man die solchergestalt zubereiteten Farben zu gleicher Zeit und auch gleichförmig auf weißes echtes Porzellan neben einander, und setzt selbige in die freye Luft. Zu demjenigen Aufstriche, welcher nach Verlauf von zwey oder drey Tagen am wenigsten ins Gelbe spielt, hat man alsdenn zuverläßig die beste von den Bleyweißarten, die zu untersuchen waren, angewendet, und folglich hat man selbige auch den andern vorzuziehen. Ein mit Kalk oder Kreide stark versetztes Bleyweiß zeichnet sich, bey der jetzt beschriebenen Untersuchung, durch die hervorkommende gelbliche Farbe merklich aus; auch verhindert selbiges, daß der Anstrich jemahls zu derjenigen Schönheit gelanget, wozu derselbe hinauf gestiegen wäre, wenn man reines Bleyweiß unter das B. G. gemischet hätte.

Einen Zusatz von Firniß hat man bey dem B. G. nicht nöthig, weil diese Farbe gut trocknet, wenn man gleich nur Leinöhl dazu anwendet. Vielmehr ist ein Zusatz von Firniß so gar schädlich, weil er der Farbe ihre Schönheit merklich raubet. Bey der Verdünnung der geriebenen Farbe durch das Leinöhl hat man darauf zu sehen, daß man die Farbe nicht flüssiger mache, als gerade nothwendig ist, um dieselbe gut und glänzend streichen zu können; man verhindert andernfalls,

falls, mehr als bey der Anwendung vieler andern Farben, daß der Anstrich gehörig decket.

Aus dem frischen Anstriche mit dem B. G. als Oehlfarbe, kann niemand, der nicht viele Erfahrungen in dieser Sache gehabt hat, urtheilen, wie der Anstrich künftig in das Auge fallen werde; denn der frische Anstrich ist einer großen Veränderung unterworfen. Derjenige z. B. wozu man 4 Theile B. G. und 5 Th. Bleyweiß angewendet hat, fällt ganz blaß, und mehr bläulich als grünlich, in das Auge; die Veränderung desselben erfolgt aber sogleich dermaßen stark, daß man nach Verlauf von ein Par Tagen schon nicht mehr vermuthen sollte, daß es noch der nähmliche Anstrich sey. Die Veränderung dauert fort, aber nicht in gleichem Grade der Geschwindigkeit; dieser Grad wird vielmehr mit dem Fortgange der Zeit immer geringer. Bey Anstrichen, die der freyen Luft und dem Wetter beständig ausgesetzt sind, dauert die Veränderung zuweilen 6 Jahre lang, jedoch nicht zum Nachtheil des guten Ansehens, vielmehr nimmt die Schönheit der Farbe dabey immer zu.

Die Dauerhaftigkeit des Anstriches mit B. G. und Leinöhl, ist sehr merkwürdig. Man hat Beyspiele der Dauer des Glanzes und der Schönheit, von 10, 12 und mehr Jahren. Innerhalb den Gebäuden ist ein solcher Anstrich zwar eben so vorzüglich dauerhaft in Absicht auf den Glanz, als in der freyen Luft, nur gelangt die Farbe daselbst zu keiner Schönheit, sondern verwandelt sich vielmehr in eine schmutzige Olivenfarbe. Zur Erlangung der Schönheit erfordert ein solcher Anstrich ganz freye Luft. Der Uebergang zur Schönheit ist sogar in dem Falle merklich langsamer, wenn der Ort des Anstriches mit nahe stehenden Gebäuden umgeben ist. Nicht weniger kann man schon einigen Unterschied in solchem Fortgange bemerken, wenn man zwo Flächen mit einerley Anstriche in eine

ganz

ganz freye Luft, die eine aber gegen Süden und die andere gegen Norden, ausstellet. Die gegen Süden gerichtete wird nähmlich geschwinder schön; doch werden sie mit der Zeit wieder einander gleich. Bewegliche mit dem B. G. unter Oehl angestrichene Sachen kann man zwar in der freyen Luft zur gehörigen Schönheit gelangen lassen, und alsdenn, ohne Verlust der Schönheit, in den Gebäuden gebrauchen; es wird aber, um zu diesem Zweck zu gelangen, eine lange Zeit erfordert. Denn, so lange man an dem Anstriche noch die geringste Geschmeidigkeit spühret, geht die Schönheit desselben innerhalb den Gebäuden wieder verloren; und es vergehen Jahre, ehe der Anstrich die vollkommene Härte erlanget. Die innerhalb den Gebäuden schon einmahl verloren gegangene Schönheit kann man dadurch wieder herstellen, wenn man den Anstrich der freyen Luft und den Sonnenstrahlen aussetzt, und oft mit reinem Wasser befeuchtet.

Da man bey dem Anstreichen der Körper mit Oehl-Farbe nicht eben allemahl die Zierde zur Hauptabsicht hat, sondern solches oft hauptsächlich, um Holzwerk wider die schädliche Wirkung der Luft und des Wetters zu schützen, geschieht, und solche Wirkung auch allemahl erfolgt, so lange eine auf Holz gestrichene Oehl-Farbe noch glänzt: so hat sich, der Erfahrung zu Folge, das B. G. auch in Ansehung dieser Anwendung zum Ueberzuge über das Holz, wenigstens auf hölzerne Häuser, Breter- und Lattenwerk, um selbiges wider die Verwitterung zu schützen, unter allen Materialien oder Compositionen vorzüglich nützlich bewiesen. Daher ward von den Herren Gebrüdern Gravenhorst, in einem im J. 1772 gedruckten Aufsatze, welcher auch im 75 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, und im 36 und 37 St. der Hamb. Adreß-Comtoir-Nachr. v. J. 1772, befindlich ist, die Anwendung des B. G. bey den Schiffen mit Recht angepriesen, wo-

wobey sie zugleich die höchst wahrscheinliche Vermuthung äußerten, daß die so schädlichen Seewürmer ein mit dem B. G. überzogenes Schiff nicht anfallen, oder, wenigstens nicht wirklich beschädigen würden. Sie brachten hierbey in Vorschlag, die Beymischung des Bleyweißes ganz wegzulassen, und nur allein das B. G. unter Leinöhl gerieben zum Ueberzuge anzuwenden; die Schönheit des Ueberzuges würde zwar alsdenn wegfallen, die Dauerhaftigkeit aber desto größer seyn.

Zur Erspahrung der Kosten, bedienen sich die Mahler nicht gleich anfänglich der feinern Farben, womit sie ihren Anstrich zu vollenden gedenken, sondern verrichten das so genannte Gründen, d. i. das Ueberfahren des Körpers, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, mit wohlfeilern Farben. Wenn sehr rauhe Körper, Mauerwerk u. d. gl. anzustreichen sind, so kann diese Methode auch bey der Anwendung des B. G. statt finden; nur muß man den Grund nicht, wie gemeiniglich bey grünen Anstrichen zu geschehen pflegt, grau, sondern, so viel es sich nur immer thun läßt, ganz weiß anlegen. Alsdenn aber muß man auch mit dem grünen Anstriche sparsam umgehen. Denn wenn man diesen dermaßen oft wiederhohlt, daß er nothwendig vollkommen decken muß: so ist es, wie leicht zu erachten ist, einerley, ob der Grund eine weiße oder eine andere Farbe habe. Will man aber glatt gehobeltes, oder auch nur glatt behauenes und gesägetes Holzwerk, welches in der freyen Luft dauern soll, mit B. G. anstreichen, so muß man keinen Grund mit anderer Farbe legen, sondern sich sogleich zur ersten Grundlage, wie auch bey dem wiederhohlten Anstreichen, eben desselben zubereiteten Grünes, womit man den Anstrich zu vollenden gedenkt, bedienen.

Das

Das Holzwerk, welches man mit dem, als Oehlfarbe zubereiteten, B. G. zum ersten Mahl anstreichen will, muß vollkommen trocken seyn. Beobachtet man diesen Umstand nicht genau, so löset sich der Anstrich mit der Zeit blätterweise von dem Holze ab, weil sich keine einzige Oehlfarbe recht fest mit dem feuchten Holze verbindet. Das sichtbare Ablösen der Farbe von dem feuchten Holze äußert sich jedoch erst alsdenn, wenn die Farbe nicht nur auf der Oberfläche, sondern vielmehr durchaus vollkommen trocken geworden ist. Gehört nun die angewendete Farbe zu der Classe derjenigen, welche der Verwitterung des Oehles nicht widerstehen, so kann alsdenn das Ablösen der Farbe in Blätter nicht geschehen, weil zu der Zeit, da es vor sich gehen sollte, der Zusammenhang des Oehles mit der Farbe schon getrennt ist.

Zur Hervorbringung eines schönen und dauerhaften Anstriches wird auch erfordert, daß der erste Ueberzug nicht zu dick, sondern so zart als möglich, geschehe; nur den letzten Anstrich muß man etwas stärker auftragen, weil sonst der Glanz des nun vollendeten ganzen Anstriches zu matt erscheint. Der letzte Anstrich muß nicht eher geschehen, als bis der vorhergegangene, nachdem derselbe ganz trocken geworden ist, seinen Glanz durchgehends behalten hat. Ueberhaupt muß man allemahl den Grund recht trocken werden lassen, ehe man ihn von neuem mit der Farbe überzieht.

Behandelt man das B. G. auf eben die Art, wie mit dem Grünspan zu geschehen pflegt, wenn man das so genannte Lackgrün hervor bringen will, nähmlich mit Zusatz von Geigenharz oder Terbenthin: so erfolgt keine solche Erhöhung der Schönheit der Farbe, die bey der Anwendung des Grünspanes sich einstellt. In solcher Absicht ist also das B. G., wenigstens auf die gewöhnliche Art, nicht zu gebrauchen. Als eine

Lack-

Lackfarbe von anderer Art, die außerordentlich schön grün ausfällt, und wozu der Grünspan unbrauchbar ist, läßt sich hingegen das B. G. recht gut anwenden. Man reibet in dieser Absicht die Farbe nicht unter Oehl, sondern unter Wasser, und bringt Leimwasser in die Mischung, aber nur genau so viel, als nothwendig ist, um einen Anstrich mit der Farbe haftend zu machen; und alsdenn wird die Farbe, wie andere Leimfarben, gestrichen. Wenn hierauf der Anstrich völlig trocken geworden ist, wird derselbe mit einem guten ungefärbten und durchsichtigen Lackfirniß überzogen. Ein solcher Anstrich erscheint sogleich, wie er in der Fortdauer bleibt, und die Schönheit verschwindet auch innerhalb den Gebäuden nicht.

Zum Gebrauch als Wasserfarbe, ist das geläuterte B. G., dessen weiter unten Erwähnung geschehen wird, dienlicher. Als eine deckende Leimfarbe aber ist das ordinäre B. G. sehr gut anzuwenden, wozu hingegen der Grünspan sich gar nicht füglich schickt. Das B. G. wird, zu diesem Behuf, mit reinem Wasser, oder auch mit Zusatz von Bleyweiß oder Kreide, fein zerrieben, mit Leimwasser gehörig vermischet, und auf gewöhnliche Art gestrichen. So bald ein solcher Anstrich vollkommen trocken geworden ist, hat er dasjenige Ansehen, welches er hernach beständig behält. Die Nothwendigkeit, daß ein Anstrich mit dem B. G., als Oehlfarbe, der freyen Luft ausgesetzt bleiben müsse, fällt in diesem Falle gänzlich weg, und die Schönheit des Anstriches mit dem B. G., als Leimfarbe, ist sowohl inn- als außerhalb den Gebäuden von gleicher Dauer. Auch gestattet das B. G. den Anstrich auf eine mit Kalk überzogene Wand, dergleichen gewisse Farben gar nicht vertragen, vollkommen; wie man denn auch diese Farbe zum Abputzen mit Gyps beworfener Häuser, mit dem besten Erfolge angewendet hat.

Das wahre und echte B. G. unterscheidet sich von allen nachgekünstelten Producten durch die oben angegebenen Kennzeichen. Zur fernern Untersuchung, ob eine grüne Farbe alle wesentliche Eigenschaften des B. G. besitze, zerreibe man die Farbe trocken zu einem zarten Pulver, wofern das zu untersuchende nicht schon aus einem zarten Pulver besteht. Man schütte alsdenn von dem Pulver etwas, z. B. ½ Loth, in ein ungefärbtes Becher- oder Kolbenglas, gieße ungefähr 20 Mahl so viel, dem Gewichte nach, reines Regen- oder Flußwasser darauf, bewege alles eine kleine Weile vermittelst eines gläsernen oder porzellanen Werkzeuges, und lasse es alsdenn ruhig stehen. Ist die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird sich der größte Theil des Pulvers bald zu Boden senken; die zartesten Theile werden das Wasser zwar eine kurze Zeit trübe erhalten, aber doch endlich insgesammt niederfallen, und das Wasser wird sich alsdenn durchaus klar und ungefärbt zeigen. Der Bodensatz wird, wenn man ihn von unten auf gegen das Glas betrachtet, überall lebhaft grün, und zwar dunkler von Farbe, als das trockne Pulver war, erscheinen. Man möge übrigens das Wasser mit der Farbe, Tage lang stehen lassen, oder auch zum öftern bewegen, so wird keine Veränderung darin erfolgen. Bemerkt man aber etwann bey dem jetzt beschriebenen Verfahren, daß das in dem Wasser befindliche Pulver sich aufzuhäufen und breyartig zu werden anfängt, oder auch, daß das über dem Pulver stehende klare Wasser grün oder bläulich gefärbt erscheint; imgleichen, nimmt man etwann wahr, daß der Bodensatz nicht durchaus lebhaft grün sich darstellt, sondern mit einer weißen, gelben, braunen oder andern Farbe untermischt ist: so kann man überzeugt seyn, daß man falsche Farben vor sich habe, und man bedarf alsdenn einer fernern Untersuchung nicht. Wären aber von den schlechten Kennzeichen

kein

keine, hingegen alle gute zugegen, so ist die Untersuchung auf folgende Art fortzusetzen. Man vermische reines ungefärbtes Vitriolöhl mit ungefähr gleichen Theilen reinen Fluß- oder Regenwassers; von dieser Säure lasse man tropfenweise etwas in vorgedachte mit Wasser vermischte Farbe fallen, nachdem das Wasser und die Farbe wenigstens zwo Stunden lang mit einander vermischt gewesen, auch einige Mahl in Bewegung gesetzt worden, und hernach eine Zeit lang in Ruhe gestanden haben. Ist nun die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird man bey dem Eintröpfeln der Säure keine merkliche Bewegung an der auf dem Grunde liegenden Farbe gewahr werden, und eben so wenig ein Geräusch von aufsteigenden Blasen vernehmen; nur wird man, wenn man genau darauf Acht hat, bemerken, daß eine Anzahl sehr zarter Blasen ganz langsam und ohne Geräusch, von der Farbe aus, in dem Wasser sich in die Höhe bewegen. Ein Geräusch wird auch alsdenn nicht erfolgen, wenn man hierauf Wasser und Farbe in Bewegung setzt. Ob es nun aber gleich solchergestalt das Ansehen haben möchte, als bewiese die Vitriolsäure wenig auflösende Kraft auf die Farbe, so wird man doch erfahren, daß diese in der vorhandenen Flüssigkeit, gleich einem Salze, zerfließe, und wofern eine hinlängliche Quantität Vitriolsäure hinzu gesetzt worden ist, nichts weiter davon unaufgelöset zurück bleibe, als etwas ganz zartes, schön gelb gefärbtes, Pulver, an welchem nicht der geringste schleimige Zusammenhang wahrzunehmen ist, und dessen Quantität auch kein halbes Quent beträgt, wenn man ein ganzes Pfund Farbe auf gedachte Art aufgelöset hätte. Die Solution erscheint alsdenn lebhaft blau, etwas ins Grüne spielend, auch durchaus flüssig und klar.

Seit dem Jahre 1771 bereiten die Herren Gebrüder Gravenhorst auch ein so genanntes geläutertes

braunschweigisches Grün, welches einige Aehnlichkeit mit dem geläuterten oder uneigentlich so genannten destillierten Grünspan hat, nur mit dem Unterschiede, daß es nicht die fressende Eigenschaft, welche dieses an sich hat, besitzt. Sie verfertigen und verkaufen diese Farbe in trockner und in flüssiger Consistenz. Was sie trocknes geläutertes braunschweigisches Grün nennen, besteht nicht, wie der destillierte Grünspan, aus wirklichen Krystallen, sondern aus Stückchen von unbestimmter Figur, welche von Farbe ganz dunkel, mehr blau als grün, und im Durchbruche etwas glänzend sind. Ihr flüssiges geläutertes B. G. ist eine Solution, die nur ihrer dunkeln Farbe wegen undurchsichtig zu seyn scheint, im Grunde aber eine vollkommene Durchsichtigkeit besitzt. Es enthält dieselbe, in dem Zustande, in welchem die Gravenhorstische Fabrik dieselbe liefert, genau dem Gewichte nach, die Hälfte trocknes geläutertes Grün in sich; die andere Hälfte besteht aus Wasser.

Zur Anwendung als eine eigentliche Oehlfarbe, schickt sich dieses geläuterte Grün eben so wenig, als der destillierte Grünspan. Wenn man aber das trockne geläuterte Grün unter Oehl reibet, und das Geriebene alsdenn weiter behandelt, wie geschehen muß, wenn man das so genannte Lackgrün hervorbringen will: so erhält man ein Lackgrün, welches wo nicht besser, doch gewiß von eben der Güte ist, als wenn man destillierten Grünspan dazu angewendet hätte.

Eben so wenig, als der destillierte Grünspan, taugt auch dieses geläuterte Grün, zur Anwendung als eine deckende Leimfarbe. Hingegen als eine Wasserfarbe ohne Leimzusatz gebraucht, besitzt es wichtige Vorzüge, in Vergleichung gegen die Anwendung des destillierten Grünspanes. Will man z. B. eine vollkommen durchsichtige Solution hervor bringen, zum Illuminiren der Risse und Zeichnungen, u. d. gl. so bedarf es hier kei-

ner künſtlichen Auflöſung durch Zuſätze, wie man ſich dergleichen bey dem Gebrauche des deſtillierten Grün-Spanes nothwendig bedienen muß, ſondern man kann das trockne geläuterte Grün ganz bequem mit gemeinem Waſſer auflöſen, oder ſich auch noch bequemer geradezu des flüſſigen geläuterten Grünes bedienen. Wenn man das trockne Grün mit etwas Waſſer vermiſcht, und auf einem Reibeſteine fein zerreibet, ſo erlangt man ſogleich eine Farbe, die zum Mahlen auf Papier und Leinwand, auch auf einem mit Leimfarbe angelegten Grunde, ſo bequem und überhaupt gut iſt, als man nur verlangen kann. Das flüſſige geläuterte Grün kann man als eine grüne Tinte anwenden, jedoch nur bequem, um etwas mit der Feder zu unterſtreichen; zum eigentlichen Schreiben will es die Feder nicht hinlänglich gut verlaſſen. Wenn dieſe flüſſige Farbe in einem Glaſe aufbewahret wird, erzeugt ſich mit der Zeit ein kryſtalliniſcher Bodenſatz.

Die Herren Gravenhorſt verkaufen das ordinäre braunſchweigiſche Grün, 100 ℔. für 65 Rthlr., und einzeln das ℔. für 8 Sgr.; das geläuterte aber, trocken, à ℔., 1⅔ Rthlr. und eben daſſelbe flüſſig, wovon 1 ℔. genau ½ ℔. trockne Farbe in ſich enthält, à ℔. ⅔ Rthlr.

Grün, (Celadon-) ſiehe Grün. (Seladon-)
— — (Dunkel-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Erd-) ſiehe oben, S. 169.
— — (Gelb-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Glas-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Gras-) ſiehe oben, S. 183, 193 und 199.
— — (Großenhayner) ſiehe oben, S. 195, fgg.
— — (Hell-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Kohl-) ſiehe oben, S. 183, und 192.
— — (Laſur-) ſiehe Laſur.
— — (Licht-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Lilien-) ſiehe oben, S. 182.
— — (Lorbeer-) ſiehe oben, S. 183.

Grün, (Meer-) siehe oben, S. 183, und 199.
— — (Nelken-) siehe oben, S. 183, und 199, f.
— — (Neues) siehe oben, S. 195, fgg.
— — (Oliven-) siehe oben, S. 183, 199, und 200.
— — (Papagey-) siehe oben, S. 183, und 192.
— — (Peiniſches) siehe oben, S. 184.
— — (Sächſiſches) siehe oben, S. 195, fgg.
— — (Saft-) siehe oben, S. 182.
— — (Schiefer-) siehe oben, S. 169.
— — (Schütt-) siehe oben, S. 182.
— — (Seladon-) ſ. oben, S. 183, 194, 198, 199 u. 200.
— — (Sittich-) siehe oben, S. 183.
— — (Smaragd-) siehe oben, S. 183, und 199.
— — (Span- oder ſpaniſch) siehe Grünſpan.
— — (Stahl-) siehe oben, S. 183.
— — (Stein-) siehe oben, S. 169.
Grüne Aſche, flandriſches Blau; ſ. Th. V, S. 597.
Grüner Baum, siehe oben, S. 164.
Grüner Bolus, siehe oben, S. 168.
Grüner Donnerstag, siehe oben, S. 165.
Grüne Edelſteine, siehe oben, S. 167.
Grüne Erde, siehe oben, S. 168.
Grüne Flamme, siehe Th. XIV, S. 30, fgg.
Grünes Fleiſch, siehe oben, S. 165.
Grünes Gemüſe, siehe oben, S. 164.
Grüne Glaſur zu irdenen Geſchirren und Töpferwaaren; siehe Th. XVIII, S. 779.
Grüne Haut, bey den Gärbern, siehe oben, S. 165.
Grüner Glimmerſand, siehe oben, S. 168.
Grünes Holz, Grüne Kräuter, Grüner Markt, } siehe oben, S. 164.
Grünes Obſt, siehe oben, S. 165.
Grüne Seife, siehe unter Seife.
Grüne Tinte, siehe unter Tinte.
Grüne Vergoldung, siehe Th. XIX, S. 432.

Grüne Waare, siehe oben, S. 164.

Grün-Beere, an einigen Orten ein Nahme der Stachelbeeren, Ribes Groſſularia *Linn.* wegen ihrer grünen Farbe.

Grün-Färben der Baumwolle, siehe oben, S. 197.

— — — des Elfenbeines, siehe unter Knochen.

— — — der Fiſchhaut zu Degenſcheiden bey Kinderdegen und *Couteaux de chaſſe*; siehe Th. IX, S. 62, f.

— — — der Folie unter Edelſteine und Flüſſe, siehe Th. XIV, S. 441.

— — — der Garne zum Federwildbret, siehe Th. XVI, S. 138, f.

— — — des Kattuns und Zitzes, siehe oben, S. 197.

— — — der Knochen, siehe unter Knochen.

— — — der Leinwand und des flächſenen Garnes, siehe oben, S. 191, f.

— — — der Pferdehaare zu Angelſchnüren, siehe Th. XIII, S. 552, f.

— — — der Seide, siehe oben, S. 199.

— — — der Wolle und wollenen Tücher, siehe oben, S. 192.

Grün-Fink. 1. In einigen Gegenden ein Nahme des Goldammer, wegen ihrer grünlich gelben Farbe; Emberiza flaua *Klein.* Emberiza Citrinella *Linn.* In einigen Gegenden wird er um eben dieſer Urſache willen **Grünſchling**, **Grünling**, **Grinsling**, **Grünzling**, **Grüning**, **Gröning** genannt. Siehe Th. X, S. 784, fgg.

2. Eine Art Dickſchnäbler von gelbgrüner Farbe, Fringilla viridis, Coccothraustes viridis *Klein* Loxia Chloris *Linn.* Fr. Verdier. Im g. L. **Grünhänfling**, **Grünling**, **Grünſchwanz**, **Grünvogel**, im Wendiſchen **Schwunitz**, **Schwanſchel**, **Wohnütz**, in andern Gegenden **Rapfink**, **Hirſevogel**,

Hirschfink, Kutvogel, Küttvogel, (weil er mit einem besondern Gelocke streicht, im Dän. Svenske, im Engl. Greenfink. Dieser Grünfink ist kein Fink, wie sein Schnabel bezeuget, sondern ein Vogel aus einem Untergeschlechte der Sperlinge. Er hat den Nahmen von seiner grüngelben Farbe, ist etwas größer und breiter von Brust als der gemeine Fink. Das Männchen ist am Kopfe grüngelb; die Backen sind aschfarbig; der Rücken ist mehr bräunlich als grün, unten auf dem Bürzel bis an den Schwanz hochgrün; die mittlern Schwanzfedern sind grün mit schwarzen Spitzen, die andern zur Seite schwärzlich. Die Flügel haben verschiedene Farben, dunkelgrün, aschgrau und hochgelb mit weißen Tüpfeln, und dunkelbraun. Kehle und Brust sind hochgelb, und unten nach dem Bauche zu weißlich. Je älter das Männchen wird, desto schöner fallen seine Farben. Der Schnabel ist weißlich, stumpf und dick; die Füße sind bräunlich. Das Weibchen ist ganz aschgrau, und hat wenig grünes und gelbes. Dieser Vogel frißt mancherley Gesäme, am liebsten aber Hanf- und Leinsamen, und Wachholder-Beeren. Er hecket in dicken Gesträuchen, im Felde, Garten, in den jungen Holzschlägen, niedrigen und dicken Fichten. Er brütet zwey Mahl, und hat 4 bis 5 Jungen, die er aus dem Kropfe ätzet. Die Eyer sind etwas größer als Finkeneyer, spitzig, die Hälfte vom spitzigen Theile an ganz weiß, am stumpfen Ende aber mit hellbraunen oder röthlichen Puncten, auch einigen aufwärts laufenden Streifen gezeichnet. Ungefähr 8 Tage vor Michaelis fangen diese Vögel an zu streichen, aber nicht scharweise, sondern höchstens 10 bis 12 mit einander, zu welcher Zeit sie sich mit einem Lockgarne fangen lassen. Im November, wenn das Laub fällt, versammeln sie sich häufiger, und fallen nicht selten, 40 bis 50 einmahl, auf die Krammets-Vögelherde; nachher aber lassen sie sich nur einzeln sehen.

hen. Ihr Wiederſtrich kommt im März, welcher ſie ſowohl, als ihren Wegzug, mit einem ſeltſam lautenden zweyſtimmigen Rufe anzuzeigen pflegen. Man kann ſie lange erhalten, wenn man ihnen ganzen Hanf-Samen, und nach Beſchaffenheit der Jahrszeit zuweilen etwas Grünes, Salat, Weißkohl ꝛc. und Wachholderbeeren darneben gibt. Sie haben das eigene an ſich, daß ſie in denen Monathen, wo es ſchneyet, am meiſten fett ſind, und auch am beſten ſchmecken.

Grün-fränkiſch, eine gewiſſe Art Weinſtöcke in Ober-Sachſen, welche grüne Trauben tragen, ſo aber einen weißen Wein geben, und leicht in Fäulniß gerathen.

Grün-gelb, grünlich gelb, gelb, welches ſich dem grünen nähert.

Grün-Hänfling, ſiehe **Grün-Fink** 2.

Grün-Holz. 1. In einigen oberdeutſchen Gegenden, wie auch in Ungarn, ein Nahme des Krummholz-Baumes, Pinus montana *Linn.* ſiehe in K.

2. Eine Benennung der Färbergeniſte, Geniſta tinctoria *Linn.*; ſ. Th. XVII, S. 331.

Grün-Kohl, im g. L. für grüner Kohl, den grünen Blätterkohl zu bezeichnen; ſiehe unter Kohl.

Grün-Krähe, in einigen Gegenden ein Nahme des hellblauen Hähers, welcher auch Blaukrähe und Mandelkrähe genannt wird; ſiehe unter Häher.

Grün-Kraut, Fr. Verdure, Verdures, in den Küchen, allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, welche im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, an ſtatt deſſelben, entweder beſonders, oder mit einander vermiſcht, zum Eſſen zubereitet werden. Dieſes ſind aber von ſelbſt wachſende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervor kommen. Dergleichen ſind Bärenklau, Gänſe-Blumenblätter, Gundermann, taube Neſſeln, und mehrere dergleichen, die in den erſten Tagen des Frühlinges hervor grünen. Sie haben einen überaus ſchlech-

ten Geſchmack, und würden außer aller Achtung ſeyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich beſſer iſt dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geſchmacke ganz gleich kommt, und ein recht geſundes Eſſen iſt. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinat und Melde unter einander ſäen, deren Blätter ſehr zeitig ſtatt des Kohles zu eſſen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch begleitet werden.

Grün-Land, die Grünländer, in einigen niederſächſiſchen Gegenden, mit Gras bewachſenes Land, Wieſenland, im Gegenſatze des Hochmoores, deſſen Oberfläche nichts als Heide und geringes Strauchwerk trägt.

Grün-Schwanz, ſiehe **Grün-Fink** 2.

Grün-Specht, ſiehe unter **Specht**.

Grün-Sperling, ſiehe unter **Sperling**.

Grün-Stein, wird von Cronſted eine Felsſteinart genannt, deren Grundbeſtandtheile die Hornblende mit eingeſtreueten Glimmer iſt. Die Farbe deſſelben ſoll dunkelgrün ſeyn. Dieſe Steinart wird in Schweden als Fluß zu den Sumpferzen zugeſetzt.

Grün-Vogel, ſiehe **Grün-Fink** 2.

Grün-Wurzel, in einigen Gegenden ein Nahme des im XI Th. S. 299 beſchriebenen Erdrauches, Fumaria *Linn.*

Gründel. 1. Ein Fiſch; ſiehe **Gründling**.

2. Ein Riegel; ſiehe **Grendel**.

3. In einigen Gegenden auch eine Benennung des Pflugeiſens, vermuthlich, weil es, ſeiner Beſtimmung nach, den Grund durchſchneidet und auflockert.

Gründen, von dem Hauptworte **Grund**.

1. Den Grund eines natürlichen Waſſerbehältniſſes finden, erforſchen, für ergründen, in welcher Bedeutung es im Hochdeutſchen nur im gem. Leben üblich

üblich ist. Der Teich ist nicht zu gründen, nicht zu ergründen.

2. Den Grund zu etwas machen, bereiten, in einigen Bedeutungen des Hauptwortes. So gründen die Buchbinder die Franzbände, wenn der Theil, der vergoldet werden soll, mit Eyweiß und Salz, und wenn solches trocken geworden, mit Baumöhl überfahren wird, um das Gold darauf zu tragen. Die Mahler, Anstreicher u. s. f. gründen die Leinwand, oder einen jeden andern Körper, wenn sie die erste Lage Farbe darauf tragen, oder den Körper, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, auch nur mit Leim-Wasser überfahren, um die Poros desselben auszufüllen, welches auch tränken genannt wird. Ein Holz mit Leim, mit Oehl gründen. Daher heißt bey den Mahlern die Gründung, oder der Grund, Fr. Couche, die erste Farbe, welche man auf die Leinwand gleich und eben aufträgt, ehe man den Inhalt des Gemähldes darauf zeichnet.

Das Gründen der Anstreicher und Mahler, welches auf dem Holze geschieht, Fr. abbreuver, coucher, besteht darin, daß sie das Holz mit einer sehr dünnen Farbe übergehen, damit dasselbe die Farbe, welche ins Gesicht fallen soll, desto besser annehmen.

Gründen wird auch gesagt von der Zubereitung, welche die Mahler den Mauern geben lassen, ehe sie mit Oehl- oder Fresco-Farben darauf mahlen.

In der Mahlerey heißt gründen, der Leinwand einige Lagen Farbe geben, um sie dadurch zur Annehmung der Farben, woraus das Gemählde bestehen soll, zuzubereiten. Wenn man auf Holz mahlt, überstreicht man es vermittelst eines Borsten-Pinsels mit Leim, und gibt ihm gemeiniglich eine Lage Leim-Farbe, ehe man es mit Oehl gründet. Heut zu Tage bedient man sich mehr der Leinwand, als des Holzes, weil jene weniger Fehler hat. Man wählt dichte Leinwand, und wenn sie auf dem Rahmen wohl angezogen worden, gibt man ihr zuerst einen Anstrich von Leimwasser, welches das Leimtränken genannt wird, und überfährt sie hernach mit Bimsstein, um die

Kno-

Knoten davon wegzunehmen. Das Leimpaſſer kleibet alle Fäſerchen an die Leinwand, und füllt die kleinen Löcher, daß die Farbe nicht durchdringen kann. Wenn die Leinwand trocken iſt, überzieht man ſie mit einer einfachen Farbe, welche die Farben nicht ſterben läßt, als: mit Braunroth, welches eine natürliche Erde iſt, deren Tinte ſich nicht verändert. Bisweilen miſcht man ein wenig Bleyweiß darunter, um ſie deſto eher zum Trocknen zu bringen. Die Farbe zu dieſem Grunde wird in Lein- oder Nußöhl abgerieben; und um dieſelbe ſo dünn, als möglich iſt, aufzuſtreichen, nimmt man ein großes hierzu taugliches Meſſer. Wenn die Farbe trocken iſt, überfährt man ſie noch einmahl mit Bimsſtein, um ſie glätter zu machen. Man gibt nachher, wenn man will, noch eine zweyte Gründung, welche aus Bleyweiß und ein wenig Kohlenſchwarz zuſammen geſetzt iſt, um einen graulichen Grund zu erhalten. In jedem Falle nimmt man ſo wenig Farbe, als es nur möglich iſt, damit die Leinwand nicht breche, und die Farben, mit welchen ſie, wenn man mahlt, wieder gedeckt wird, behalte. Denn wenn man die Leinwand nicht gründete, ſondern ſogleich nach dem Leimtränken darauf mahlte, würden die Farben ſich weit beſſer erhalten, und um ſo viel ſchöner ſeyn.

Man ſieht in einigen Gemählden des Titian und des Paul Veroneſe, daß ſie ihren Grund mit Waſſerfarben machten, auf welchen ſie hernach mit Oehlfarben mahlten, welches viel beygetragen hat, ihre Werke lebhafter und friſcher zu machen, weil der Waſſerfarbengrund das Oehl, welches in den Farben iſt, und ihnen vieles von ihrem Leben benimmt, an ſich zieht und einſaugt. Um dieſer Urſache willen brauchen diejenigen, welche ihre Gemählde friſch erhalten wollen, ſo wenig Oehl, als es ſich nur thun läßt, und halten ihre Farben etwas dichter, indem ſie nur ein wenig Spieköhl darunter miſchen, welches ſogleich verfliegt, und doch die Farben flüſſig und in dem erforderlichen Grade weich macht. Siehe auch den Art. Grund.

Wenn man auf Steine mahlen will, gründet man ſie nicht mit Leim, ſondern nur mit einer dünnen Lage von Farben.

Die Kupferſtecher gründen eine Kupferplatte, zur ſchwarzen Kunſt, wenn ſie dieſelbe mit dem ſo genannten Gründungseiſen aufackern. Dieſes Gründungseiſen, Fig. 1079, iſt ein, aus gut gehärtetem Stahl verfertigtes meißelförmiges Werkzeug an einem Griffe,

Griffe, deſſen abgerundete und bogige Schneide, Striche oder Zähne wie ein feiner Haarkamm hat.

Die Kupferſtecher nennen auch **gründen**, wenn ſie die polierte Kupferplatte mit einem Firniß, der hier Grund heißt, überziehen, und ſie dadurch zum Aetzen tüchtig machen.

Die Vollkommenheit des Aetzens hängt zum Theil von der guten Beſchaffenheit des Grundes ab. Dieſer muß dergeſtalt beſchaffen ſeyn, daß von dem Reiſſen mit der Nadel nichts abſpringe, damit der Künſtler die Stärke und Freyheit der Striche völlig in ſeiner Gewalt habe, und daß das Aetzwaſſer nirgend anders, als in die mit der Nadel geriſſenen Striche, eindringen könne. Dieſes hängt von der Güte des Grundes oder Firniſſes ab. Von welchem allen im Art. Kupferſtechen ein Mehreres vorkommen wird.

3. Den Grund, d. i. die Vertiefung eines Körpers bearbeiten; z. B. bey den Tiſchlern, wo die Fugen und andere vertiefte Stellen **gegründet**, d. i. mit dem Grundhobel bearbeitet werden; bey den Kamm-Machern u. ſ. f.

4. Einen Körper, beſonders ein Gebäude auf einem gewiſſen Grunde errichten, aufführen, mit einem Grunde verſehen. Siehe **Grund-Bau**.

Gründling. 1. In dem Forſtweſen, die krummen und knorrichten Scheite Holz, welche nicht in die Klaftern eingeſchlagen werden; vielleicht, weil man ſie in die Grundlage zu bringen pflegt.

2. In Ober- und Niederſachſen, eine Art kleiner ſchmackhafter Flußfiſche, welche ſich auf dem Grunde der Ströme und Bäche aufhalten, und ſich daſelbſt von dem Gewürme oder von todten Körpern nähren; im gem. Leben nur **Grundel**, **Gründel**, im Oberdeutſchen der **Kreſſ**, der **Kreſſen**, der **Kreßling**, die **Bachkreſſe**, der **Gräſig**, **Gräsling**, **Gräßling**, **Göbe** (vom Lat. Gobio) in Baiern **Sange**, **Sangle**, **Sengle**, **Grundſangel**, in Brem. **Grimpe**, im Dän. **Grundling**, **Grympel**, **Sandheſt**, im

Engl.

Engl. Groundling, im Holl. Grondel, L. Cobitis vulgaris Fundulus, Gobio fluuiatilis, Gobius; Cyprinus Gobio *Linn.* Cyprinus quincuncialis maculosus, maxilla superiore longiore, cirris duobus ad os *Artedi.* Fr. Gobion, Goujon, Goujon de rivière. An einigen Orten Frankreichs nennt man ihn, wegen seiner Flecken, Vairon; imgleichen Bouleror oder Bouilleror. Bey Hrn. Klein ist dieser Fisch unter den Aal-Bastarten mit kurzer Rückenflosse (inter Encheliopos pinna dorsali breui) der fünfte an der Zahl, und wird von ihm sehr deutlich also bezeichnet: Dieses Fischchen hat kleine leicht abfällige Schuppen, einen silberfarbigen Bauch; die Rückenflosse und die gabelförmige Schwanzflosse sind mit schwarzen breitlichen Fleckchen besprengt; an jedem Winkel des Maules ist ein einfacher Bartfaden; auch ist eine gerade weißgetüpfelte Seitenlinie vorhanden. Der obere Kiefer ist länger als der untere. Ein mehreres von seinem äußern Bau und Ansehen, nach der Beschreibung des Hrn. Prof. Leske, findet man in Martini allg. Gesch. d. Nat. 4 Th. S. 696, fgg. im Art. Bachkresse.

Man pflegt gemeiniglich den Gründling mit einem andern, in Ober- und Niedersachsen unter dem Nahmen der Schmerle bekannten Fische, Cobitis Barbatula *Linn.* welcher im Oberdeutschen Gründling, Bart-Gründling, genannt wird, weil er sich gleichfalls auf dem Grunde des Wassers aufhält, zu verwechseln; allein es ist ein großer Unterschied unter ihnen. Denn, die Gründlinge sind viel dicker als die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, der Schmerlen ihres hingegen ganz körnig. Der Gründling wird nicht über 5 Zoll lang. Er hält sich hin und wieder in den Bächen und Flüssen von Deutschland, England und Holland, auf. In der Oder und in Preußen findet man ihn häufig, in der Saale aber gar nicht. Seine Leich-

Zeit

Zeit ist im März oder April. Er führt sehr viel Rogen, und vermehrt sich außerordentlich stark. Er ist ein allgemeiner Fraß der hungerigen Raubfische, so unschuldig er sich auch vom sandigen Grunde, von Egeln, Würmchen, Mos und Wassergras, ernähret. Er liebt überhaupt einen sandigen Boden und reines Wasser, und gehört unter die Fische, deren angenehm süßes, leichtverdauliches, schmackhaftes Fleisch, welches auch von Kranken ohne Gefahr genossen werden kann, man gern, das ganze Jahr durch, (die Leichzeit im März und April ausgenommen,) auf die Tafeln bringt. In moderigen Flüssen und faulem Wasser nimmt er eine Bitterkeit an, die ihm aber benommen werden kann, wenn er im Sieden mit einer Handvoll Nesseln abgeschäumet wird. Oft findet man Bandwürmer in seinen Därmen.

Die Gründlinge werden sowohl in großen Flüssen, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reusen und engen Netzen, gefangen. An der Angel lassen sie sich am leichtesten mit rothen Würmern fangen. An statt der sonst gewöhnlichen Fütterung bestreuet man den Strohm, wo geangelt werden soll, mit trocknem Sande, und wählt solche Stellen, wo im Grunde reiner Sand ist, und über demselben klares Wasser fließt. Sie werden auch in großen Kessern (Keschern,) welche Schiebhamen genannt werden, gefangen. Ein anderer steigt dabey in das Wasser, und führt eine Schnur hinter sich, auf welcher, in kleinen Entfernungen von einander, Knochen gezogen sind, womit er eine beständige Bewegung in dem Strohme macher, und die Fische verscheucht und vor sich hin treibt, daß endlich alle, welche er mit der Schnur eingeschlossen hat, in das Netz gerathen. Die Maschen eines solchen Schiebhamens dürfen nicht zu klein, sondern nach dem Fischrechte und dem darin angegebenen Maße eingerichtet seyn, damit die jüngere Brut nicht zu sehr weg-

weggefangen werde. Die so genannten Gründlings- oder Gründel-Reusen, sind eine Art kleiner, aus dünnen Weiden gemachter Fischreusen, an welchen der Eingang innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten, oder am Ende, geht ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kann. Einige dieser Reusen sind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Lehm und den gehörigen Köder hinein legen könne, welchem die Gründlinge haufenweise nachstreichen; andere hingegen sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingange, in der Mitte werden sie noch enger, alsdenn kommt eine Höhlung oder der Bauch; zuletzt laufen sie wieder zugespitzt zu. Weil die Gründlinge sich gern in kleinen Bächen aufhalten, worin viel kleine Steine liegen, und darein das Quellwasser fällt, so fangen die Kinder sie oft mit den Händen. Einige werfen Reisbünde in das Wasser, als wornach die Gründlinge gern kriechen, ziehen die Bünde schnell heraus, und werfen sie auf den Rand, oder halten einen Hamen unter die Bünde, damit sie darein fallen.

Wenn man einen Teich zu Gründlingen anlegen will, muß man Lehm von einem Backofen nehmen, ihn zerstoßen, durchsieben, hierauf eben so viel Schafmist mit Rindsblut in einer Grube vermengen und anfeuchten, daß er wohl durch einander gearbeitet werde, alsdenn denselben in der Grube 8 oder 10 Tage mit trocknem Lehm überschüttet also liegen lassen; hernach nimmt man Reisig von Hopfenreben, oder Birkenästchen, schlägt vorgedachte Speise in die Büschchen, und legt es zwischen zwo Hürden, in den Bach oder Teich, wo das Wasser am stillsten rinnt, so nähren sie sich sehr davon. Kann man Tauben-Mist haben, und ihn unter den Schafmist mengen, so ist es desto besser.

Man

Man pflegt die Gründlinge in der Küche auf verſchiedene Art zuzubereiten. Um dieſelben blau zu ſieden, wäſcht man ſie zuvörderſt ſauber, thut ſie in ein Geſchirr, beſprengt ſie mit Eſſig, und läßt ſie darin ſo lange liegen, bis man einen Fiſchkeſſel mit ein wenig Waſſer und einer Handvoll Salz über das Feuer geſetzt hat. Wenn nun das Waſſer bald ſieden will, und die Fiſche hinein gethan worden, daß ſie einen ſtarken und ſchnellen Sud thun, werden ſie ſchön blau. Man muß ſie aber, ſo bald ſie eingeſotten ſind, vom Feuer heben, kaltes Waſſer darauf ſprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, ſo bleiben ſie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Will man ſie anrichten, ſo ſtreuet man grüne Peterſilie darauf, und gibt Eſſig dazu. Man kann auch eine Serviette darüber brechen, und ſie zugedeckt zu Tiſche tragen laſſen.

Gründlinge auf eine andere Art geſotten. Man nimmt Eyerdotter in eine Schüſſel, klopft ſie, wäſcht die Gründlinge, läßt das Waſſer durch einen Selher ablaufen, thut die Eyerdotter in eine Schüſſel und die Fiſche darein, ſo füllen ſich dieſe von ſelbſt; alsdenn ſiedet man ſie in gleichen Theilen Eſſig und Wein, und ſalzet ſie ein wenig.

Noch auf eine andere Art. Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendigen Gründlinge, ſo bald ſie in die Pfanne kommen; thut hernach Fleiſchbrühe, Butter, Ingber, Muskatenblüthen, Pfeffer, Kümmel, Salz und klein geſchnittene Citronenſchale daran, und läßt ſie aufkochen. Alsdenn verklopfet man das Gelbe von zwey Eyern, rührt nach und nach Brühe darein, und richtet ſie an.

Oder, man verklopfet, wenn man ein halbes Maß Gründlinge hat, ein Ey, thut ein wenig klein geſchnittene Peterſilie und 1 Quart Milch darunter, wirft die lebendigen Gründlinge hinein, und läßt ſie darin erſaufen. Alsdenn ſtößt man ſie mit friſchem Waſſer ab, und begießt ſie mit ein wenig lauem Eſſig, hauchet ein Par Mahl darüber her, und deckt ſie zu, daß ſie ſchön blau werden. Sodenn thut man ſie in eine Pfanne, gießt etwas Wein, Eſſig und Waſſer daran, damit ſie nur ein wenig ſäuerlich werden; thut etwas Rosmarin, ein Par Lorbeer-

Blätter, Salz, Muskatenblüthe und Jngber, wie auch ein gutes Stück Butter, und eine kreutzweise eingeschnittene Zwiebel dazu, und läßt sie schnell sieden. Jndessen verklopfet man das Gelbe von 3 oder 4 Eyern, rührt von der Brühe, worin die Fische gesotten worden, nach und nach darein, richtet es zusammen auf einer Schüssel an, und legt Citronenscheiben darauf, um den Rand aber Peterſilie.

Gründlinge mit einer Butterbrühe. Wenn die Gründlinge abgesotten sind, setzt man in einem Geschirre ein Stück Butter über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muskatenblüthe, klein gehackte Peterſilie, und Wasser, so viel man meint genug Brühe zu haben, daran, und läßt dieses so lange durch einander kochen, bis es dick ist. Es muß aber viel Butter dazu kommen, denn diese Brühen müssen sehr fett seyn. Alsdenn richtet man die abgesottenen Fische in einer Schüssel an, setzt solche über ein Kohlfeuer, gießt die Brühe darüber, und läßt selbige sich wohl in die Fische ziehen.

Auf eine andere Art. Wenn die Fische gewaschen sind, schüttet man sie in einen Kessel, gießt halb Essig und halb Wein siedheiß darüber, und läßt sie hernach in einer Pfanne mit dem Wein und Essig sieden. Wenn sie zu sieden anfangen, salzt man sie ein wenig. Unterdessen wird eine Brühe von Essig und Wein in einem Töpfchen zubereitet, mit Muskatenblüthen und ein wenig Pfeffer gewürzt; auch werden würfelig geschnittene Citronen, oder Limonien, darein geworfen. Wenn nun die Gründlinge so lange gesotten worden, daß sich der Schaum zusammen setzt, so hebet man ihn ab, seihet die erste Brühe davon, und gießt die letztbeschriebene darüber; hernach thut man einen guten Theil Butter darein, läßt es damit aufwallen, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie alsdenn zusammen in einer Schüssel an.

Gründlinge mit Butterbrühe und Eyerdottern abgezogen. Sind die Fische gesotten, so kann man diese Brühe bereiten, wie solche bey den Forellen, Th. XIV, S. 467, f. beschrieben worden.

Gründlinge mit einer sauern Fricassee-Soße, werden ebenfalls wie die Forellen zugerichtet.

Gründ-

Gründlinge mit zerlassener Butter. Wenn die Fische gesotten sind, läßt man Butter in einer Casserole zergehen, aber nicht braun werden, richtet die Fische auf einer Schüssel an, gießt die Butter darüber, seßt sie auf ein Kohlfeuer, und bestreuet sie mit gehackter Petersilie und Muskatenblumen.

Gründlinge gebacken. Man thut die Gründlinge in ein Geschirr, salzet sie ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen. Hernach trocknet man sie mit einem Tuche sauber ab, oder zieht sie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Gries oder Weißenmehl, mischet sie wohl durch einander, und bäckt sie endlich aus heißer Schmelz-Butter fein goldgelb, jedoch daß sie auch hart und rasch werden. Bey dem Anrichten werden sie mit einer Serviette zugedeckt, damit sie warm auf den Tisch kommen.

Gründlinge auf eine andere Art zu backen. Dieses geschieht am füglichsten, wenn sie so klein sind, daß sie gesotten nicht wohl genossen werden können. Man macht heiße Butter, und wenn diese in vollem Kochen ist, wendet man die Fischchen in Rocken-, oder besser in geriebenem Semmel-Mehl um, wirft sie in die siedende Butter, und läßt sie gar braten; sie müssen aber die volle Butter haben. Salzen darf man sie nicht, wenn es gesalzene Butter ist. Wenn sie nun gelblich braun und fein steif werden, nimmt man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, damit die Butter ablaufe, legt sie in eine gewärmte Schüssel, und gibt sie sogleich zu Tische, damit sie nicht kalt werden.

Gründlinge gefüllt. Man wäscht sie, thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser daran wieder versehen; hernach klopft man Eyerdotter in eine tiefe Schüssel, salzt es ein wenig, und thut die Gründlinge hinein, damit sie sich von selbst anfüllen; alsdenn siedet man sie entweder blau, oder in einer Butterbrühe, oder bäckt sie aus Schmalz.

Der Meergründel oder Meergründling, Gobius niger, pinna dorſali ſecunda radiis quatuordecim *Linn.* Fr. Boulerot oder Bouillerot noir, Goujon de mer, iſt eine Art den Gründlingen ähnlicher Meerfiſche mit Bauchfinnen unter den Bruſtfinnen von ſchwarzer Farbe, welche ihren Rogen auf einen Stein am Ufer legt. Dieſes Fiſchchen wohnt in Europa und Aſien, und iſt ungefähr von der Länge und Dicke eines Fingers. In Dännemark wird er Rutling, Schmörbutting genannt.

Gründungs-Eiſen, ſiehe oben, S. 220.

Grüne. (die) 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die grüne Saat, friſches, grünes Gras. Den Pferden die Grüne geben, ſie im Frühlinge mit grünem Graſe und Kräutern purgieren. Haſen auf der Grüne ſchießen, bey den Jägern, auf den Saatfeldern. Siehe Gruſe und Serbe.

2. Im Bergbaue wird das Kupfergrün zuweilen die Grüne genannt.

Grünen, im Holl. und Niederſ. grönen. 1. Grün werden, wo es doch nur in figürlicher Bedeutung üblich iſt. 1) Von Gewächſen, mit grünem Laube, mit grünen Blättern bekleidet werden. Der Weinſtock grünete, wuchs und blühete, 1 Moſ. 40, 10. 2) In einen bürgerlichen Wohlſtand gerathen, eine veraltete Figur, welche durch den häufigen Gebrauch der Dichter der vorigen Zeiten in Abnahme und Verachtung gerathen.

2. Grün ſeyn, in den beyden vorigen figürlichen Fällen.

Grüning, ſiehe Grün-Fink 2.

Grünitz. 1. Ein Vogel, welcher zu den Dickſchnäblern gehört, und zu gewiſſen Zeiten einen grünen oder grüngelblichen Kopf und Rücken hat, Loxia curuirostra *Linn.*; ſiehe Kreuz-Vogel.

2. In einigen Gegenden ein Nahme des beſenartigen Pfriemenkrautes, Spartium ſcoparium *Linn.* wegen der hochgrünen Farbe ſeiner Ruthen; ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grünlich, in das Grüne fallend, der grünen Farbe ähnlich, ein wenig grün.

Grünling. 1. Ein Vogel; ſiehe Grün-Fink.

2. Eine Pflanze; ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grünſchling, Grünzling; ſiehe oben, S. 215.

Grünſpan. (der) 1. Ein grüner Kupferroſt, beſonders der künſtliche, welcher vermittelſt der Eſſigſäure aus dem Kupfer gelocket wird, oder ein von der Eſſig-Säure zerfreſſenes oder aus ſeiner metalliſchen Miſchung geſetztes Kupfer, Kupfergrün, L. Aerugo, Aes viride, Viride aeris, Viride hispanicum, Viride praſſium, Viride veneris, Fr. Verd de gris, Verdet.

Der Nahme iſt vermittelſt der Verſetzung der Sylben aus ſpaniſch Grün, zuſammen gezogen Spangrün, entſtanden, welches ſchon in einem alten Vocabulario aus dem 15ten Jahrh. vorkommt. Dieſe Benennung ſetzt voraus, daß dieſes Grün zum erſten in Spanien gemacht worden, ob gleich heut zu Tage kein Grünſpan mehr daher kommt.

2. In einigen Gegenden, ein Nahme des beſenartigen Pfriemenkrautes; ſ. Th. XVII, S. 350.

Der Grünſpan iſt ein graugrüner, mehrentheils lockerer, doch etwas condenſirter und körniger Kupfer-Roſt, von ſcharfem und ekelhaftem Geſchmacke. Einige theilen ihn in zweyerley Gattungen ein, nähmlich in den natürlichen und gemachten Grünſpan, und beſchreiben den natürlichen als einen Markaſit, oder eine Erde, von einer zuweilen derben, zuweilen lockern Conſiſtenz, und einer ſehr hellen und lebhaften, auch noch mehr als ein ſeidener Zeug glänzenden, grünen Farbe, der zuweilen, aber ſehr ſelten, in den Kupferbergwerken gefunden werde, und den an dem Kupfererze befindlichen Schlacken ähnlich ſehe. Da aber aus dieſer Beſchreibung erhellet, daß ſolcher natürli-

cher Grünſpan nichts anders, als eine Gattung des Kupfergrünes ſey, welches im Art. Kupfer beſchrieben werde: ſo habe in der Folge des gegenwärtigen Artikels weiter nichts, als den gemachten Grünſpan, der eigentlich im Handel geführt wird, zum Gegenſtande. Der mannigfaltige Gebrauch dieſes Grünſpanes macht ihn zu einer überaus gangbaren und geſuchten Waare, und ſeine Bereitung und Verfertigung verdient daher in jedem Lande die Aufmerkſamkeit und Beförderung der Regierung. Die mittäglichen Provinzen Frankreichs haben bisher faſt ganz Europa damit verſehen, und beſonders iſt er bisher zu Montpellier in dem Gouvernement von Languedock, und deſſen Gegenden, in großer Menge und vorzüglicher Güte verfertigt worden. Bis zum Jahre 1755 ſind jährlich daſelbſt 9 bis 10 tauſend Centner verfertigt und ausgeführt worden, und der reine Gewinn hat jährlich über 50000 Rthlr. betragen. Ein Viertel davon zahlten die Ausländer, und für den innern Verbrauch blieb das Geld im Lande. Es ſind aber die Grünſpanfabriken in dieſem Reiche ſeit letzterm Kriege ſehr gefallen, und vermindert worden. Die Urſache davon iſt die Theurung des einheimiſchen Kupfers, vornehmlich aber die Laſt der unerträglichen Abgaben, beſonders das Droit de ſubvention von 10 Livres von jedem Muid Wein. Die Fabrikanten ſind bey dem dadurch ſo ſehr geſteigerten Preiſe des Weines, und bey der Theurung des Kupfers, nicht mehr vermögend den Grünſpan ohne Verluſt zu bereiten, und Frankreich läuft Gefahr, eine Fabrik zu verlieren, die bisher über 20000 Menſchen ernährt hat.

Um ſo mehr müſſen andere Staaten, welche dieſe die Induſtrie erſtickende Finanzgebrechen nicht haben, ihr Augenmerk auf dieſe Fabrik wenden, und ſie zu errichten bemühet ſeyn. Ich glaube, daß die preußiſchen Staaten, wenigſtens zum einländiſchen Verbrauche,

einen

einen guten Grünspan verfertigen könnten, und dazu den Stoff und die Materien besitzen.

Der Grünspan ist nichts anders, als ein von der Essigsäure zerfressenes Kupfer, oder ein metallisches Salz, welches aus der Vereinigung der Kupfertheilchen mit der Säure und dem brennlichen Wesen des Weines entsteht. Es gehören also zum Grünspan zweyerley Ingredienzien, nähmlich: Kupfer, und Wein. Das Kupfer, welches man dazu nimmt, muß sehr gereinigt, verfeinert und überaus geschmeidig seyn. Das Kupfer, welches im Saalkreise des Herzogthumes Magdeburg gewonnen wird, hat eine geschmeidige und weiche Beschaffenheit, ist auch einer großern Geschmeidigkeit durch eine stärkere Affinirung fähig. In Frankreich wird das schwedische, über Hamburg gezogene Kupfer dazu gebraucht; und man ist durch die Erfahrung belehret worden, daß man davon den besten, und auch zugleich den meisten, Grünspan bekommt. Dieses rührt eben von der größern Geschmeidigkeit und Durchdringlichkeit dieses Kupfers her. Es wird inniger von der Weinsäure und dem Weingeiste durchdrungen, und vollkommener zerfressen, mithin gänzlich in Grünspan verwandelt.

Hr. v. Justi glaubt, man könne auch aus Messingblechen Grünspan machen. Allein, wenn gleich das Messing aus Kupfer vornehmlich besteht, und auf dessen Oberfläche durch saure Flüssigkeiten leicht ein grüner Rost hervorgebracht werden kann: so hindert doch die Natur des Messings, dasselbe zu Grünspan zu machen. Da dasselbe aus einer Vermischung von Zink und Kupfer entsteht, Zink und Galmey aber das Kupfer viel spröder machen: so kann Messing unmöglich zum Grünspan tauglich seyn.

Außer der Geschmeidigkeit des Kupfers, ist dessen wohlfeiler Preis eine Haupterforderniß, weil sonst die Kosten der Fabricirung allen Gewinn verschlingen. Dieses ist eben eine von den Ursachen des Verfalles der languedockischen Grünspanfabriken. Der Wein ist

durch das Droit de subvention zu sehr vertheuert, und das Kupfer kommt auch zu hoch zu stehen. Der Preis des Grünspanes steht in keiner Proportion mit den Ingredienzien, und der Fabrikant arbeitet ohne Gewinn. Bey gegenwärtiger Verfassung der rothenburgischen Kupferbergwerke im Saalkreise würde das zum Grünspanmachen bestimmte Kupfer leicht auf einen solchen Preis gesetzt werden können, daß der Grünspan nicht zu hoch zu stehen käme.

Das zweyte Ingrediens sind Wein, und Wein-Traubenkämme. Diese sind wesentlich nothwendig. Vitriol, Alaun, Küchensalz, Salpeter, Salmiak ꝛc. thun zwar eine ähnliche, aber nicht dieselbe Wirkung; sie zernagen und zerfressen zwar das Kupfer, und machen desselben Oberfläche auch grün, aber sie bringen keinen wahren, guten, im Wasser, Urin, Wein vollkommen auflösbaren Grünspan hervor, zu geschweigen, daß Salmiak dazu viel zu kostbar ist.

Auf die Stärke und Geistigkeit des Weines kommt zwar viel an, und Hr. v. Justi irret sehr, wenn er glaubt, daß auf die Stärke des Weines dabey wenig zu achten sey. Je mehr Geistigkeit, Weinstein und Gährungsgeister die Weintrauben haben, desto wirksamer sind sie in Erzeugung des Grünspanes. Der Wein muß Feuer haben. Der Muskateller soll vorzügliche Eigenschaften zu diesem Behuf besitzen.

Es werden aber zum Grünspanmachen nicht die Weintrestern, d. i. die ausgepreßten Hülsen und Beerenhäute, sondern die bloßen Weintraubenkämme, d. i. die hölzernen Theile der Weintraube, woran die Beeren gehangen haben, genommen. Die Beeren werden in Languedock von den Kämmen abgepflückt; und diese Verfahrungsart bewahrt den Saft von der Schärfe und Säure des Kammes oder hölzernen Theiles, welcher allein zum Grünspanmachen und zur Schichtlegung der Kupferbleche angewendet wird.

Der

Der Wein, welcher zu Potsdamm und Grüneberg gewonnen wird, dürfte zu dieſer Operation Geiſtigkeit und Stärke genug haben; und wie leicht wäre es, an ſüdlichen Hügeln, oder an ſüdlichen Mauern der Gärten, einen Wein von der erforderlichen Eigenſchaft und in hinlänglicher Menge zu gewinnen! Es kommt bey dem Weinbaue mehr auf die mittägige Lage des Ortes, als auf das Klima, an; und wenn dieſes nur ſo, wie z. E. die Mark Brandenburg, gemäßigt iſt, ſo kann bey einer ſüdlichen Lage des Weingartens oder Berges, und bey einer guten Wartung ein ſehr guter Wein gewonnen werden, wie wir es in Potsdamm und in den hieſigen Gegenden erfahren.

Es kommt alſo nur auf die richtige Verfahrungs-Art an. Unter allen vorgeſchlagenen und bekannt gemachten, ſcheint mir folgende die echteſte und zuverläßigſte zu ſeyn. Es wird ein möglichſt verfeinertes und geſchmeidiges Kupfer dazu ausgeſuchet. Dieſes wird in kleine viereckige dünne Platten, von der Dicke eines Bleches, geſchnitten. Dieſe Kupferbleche werden auf der Oberfläche möglichſt geebnet und gleich geſchlagen, damit auf derſelben keine Ungleichheiten zurück bleiben. Man leget ſie etliche Tage vor der Einweichung in grün gewordene Kupferaſche. Die zu dieſer Verrichtung beſtimmten Weintraubenkämme müſſen von den Beerenhülſen völlig gereinigt ſeyn, und alsdenn an der Sonne wohl getrocknet, oft umgewendet, und dergeſtalt ausgedörret werden, daß von dem darin befindlichen gährenden ſauern Waſſer nichts zurück bleibe. Sie müſſen ſorgfältig vor Oehl und allen Fettigkeiten in Acht genommen werden, indem ſie ſolche begierig einſchlucken, und dadurch zu dieſem Zweck untauglich werden. Die ganz ausgetrockneten Kämme werden mit ſäuerlichem geiſtigem Weine angefeuchtet und geſättiget, welches wiederhohlet wird. Alsdenn weichet man ſie acht Tage darin ein. Der Wein muß etwas ſauer zu werden angefangen, aber doch nicht bis zum Eſſigwerden gegohren haben. Die Eſſigſchärfe taugt

hierzu schlechterdings nicht. Nach acht Tagen nimmt man die eingeweichten Weintraubenkämme heraus, und läßt sie in einem Korbe abtröpfeln. Alsdenn legt man sie schichtweise in das dazu gewidmete Gefäß. Dieses muß von grauem Thon, bis zum Grade des Küchengeschirres gebrannt, aber ohne Glasur seyn; vor der Operation aber, weil es sonst durchdringlich seyn würde, mit dergleichen, wo möglich, vorher zum Grünspannachen gebrauchten Wein getränket werden. In dieses ungefirnißte und von dem Weine wohl durchzogene Gefäß werden alsdenn die Traubenkämme schichtweise gelegt. Zu jeder Schicht und Lage werden 4 Pfund der eingeweichten und durchgenetzten Kämme genommen. Es werden 4 pariser Pinten Wein darauf gegossen. Das mit den Schichten angefüllte Gefäß wird hierauf mit einem von Dornen und Rocken-Stroh, mit einem schließenden Rande verfertigten Deckel fest zugedecket. Nach zwey Tagen werden die Kämme etwas umgerührt, und man continuirt damit so lange, bis sie zu einem solchen Grade der Gährung gekommen sind, daß der Wein ganz trübe geworden, und die Kämme einen starken und durchdringenden Geruch von sich geben. Alsdenn werden zwischen jede Schicht derselben die Kupferbleche fest neben einander geleget; und man muß diesen Augenblick nicht verlieren, weil der penetrante saure Spiritus schnell verraucht. Man gießt den sauer gewordenen Wein aus, läßt die Kämme wieder etwas abtröpfeln, legt sie mit den Kupferblechen, die vorher heiß gemacht werden müssen, in abwechselnden Schichten in das Gefäß, deckt solches wieder mit vorerwähnter Decke zu, und läßt alles drey bis vier Tage in solchem Zustande. Alsdenn sieht man nach, ob sich auf den grün gewordenen Kupferblechen Merkmahle der vollendeten Operation zeigen. Hierauf nimmt man die Bleche heraus, legt sie auf einander, läßt sie in einem Winkel

des

des Kellers trocknen, benetzt ſie an der äußern Seite wieder mit Wein, läßt dieſen ablaufen und ſie wieder trocknen, und wiederhohlt ſolches dren Mahl Die aufgelöſete Materie erhebt ſich ſodenn, läuft auf, und formiret einen dicken Gäſcht oder Schaum von grüner Farbe; dieſen ſchabet man ſorgfältig mit einem ſtumpfen Meſſer ab, knetet vermittelſt des vorher abgezogenen Weines einen Teig daraus in einem Troge, thut dieſen in weißlederne Beutel, läßt ihn an der Luft trocken und hart werden, und ſchneidet ihn ſodenn in kleine Brode. Und in dieſer Geſtalt geht er endlich in die Handlung. Die von dem Hrn. v. Juſti und Andern angegebenen Zuſätze und Ingredienzien von Salzen, Urin, Weinſtein ꝛc. bleiben gänzlich weg.

Der Grünſpan, welcher aus Frankreich gebracht wird, kommt in Blaſen und Häuten, und zwar entweder als ein grünliches Pulver, oder in Kuchen, die man Brode nennt. Ein ſolcher Grünſpankuchen wiegt gemeiniglich 25 bis 30 Pfund, zuweilen auch mehr; und die Häute oder Blaſen, worin er eingeſchlagen iſt, und welche zum öftern an 3 Pfund wiegen, müſſen zugleich mit, und ſo theuer als der Grünſpan ſelbſt, bezahlet werden.

Bey dem Einkaufe deſſelben hat man inſonderheit dahin zu ſehen, daß er ſchön grün, trocken und hart ſey; denn wenn er feucht oder naß iſt, (welches ſein gewöhnlicher Fehler iſt,) ſo trocknet er ſtark ein, daß es vielmahls ein Viertel und mehr auf ein Pfund beträgt; daher man denn auch von dieſer Waare nicht gern mehr einzukaufen pflegt, als man bald abzuſetzen gedenkt. Da aber der franzöſiſche Grünſpan bisher noch immer für den beſten gehalten wird, ſo muß man Acht geben, ob der Grünſpan, den man kaufen will, die Probe hält, welche ein guter Grünſpan aushalten muß. Dieſe beſteht darin, daß man ein Glas halb voll Waſſer nimmt, worein man den Grünſpan entwe-

der gepülvert, oder in Stücken, leget; da er denn, wenn er von Montpellier iſt, darin zergehen, und das Waſſer mit der Farbe des beſagten Grünſpanes beſchweret, widrigenfalls aber der Cremor tartari ſich auf den Boden des Glaſes ſetzen wird.

Zu Amſterdam wird der Grünſpan nach dem Pfunde verkaufet, und geben die Kuchen kein Tara. Ihr Abzug aber iſt 1 pro Cent für gut Gewicht, und eben ſo viel für promte Bezahlung. Der gewöhnliche Preis iſt zu 8 bis 14 Stüver das Pfund.

In England bemüht man ſich ebenfalls Grünſpan zu machen, wie aus Bailey Beförderung der Künſte ꝛc. erhellet, wo einiger Belohnungen von 20, 50 und 100 Pfund Sterl. gedacht wird, die in den Jahren 1758, 1763 und 1764, für die Verfertigung des Grünſpanes ausgetheilt ſind.

Im 2ten Th. des däniſch-norwegiſchen ökonom. Magazins, wird, nach Hrn. Wallerius Angabe, Grünſpan auf folgende Art zu machen gelehrt. Man nimmt Glasgalle, gießt ſcharfen Eſſig darüber, und macht einen Teig daraus. Hernach nimmt man reine und dünne Kupferplatten, und legt zwiſchen jede Platte dergleichen Teig, thut es zuſammen in ein irdenes Gefäß, deckt es feſt zu, damit die ſauern Dünſte nicht verfliegen können, ſetzt es in warmen Pferdemiſt, oder an einem andern warmen Orte, und läßt es 2 oder 3 Wochen alſo ſtehen: ſo wird das Kupfer verzehrt, und iſt alsdenn Grünſpan.

Aus dem gewöhnlichen Grünſpan nun macht man ferner den kryſtalliſierten Grünſpan, den man auch Grünſpanblumen und Grünſpankryſtallen, oder auch, wiewohl gar uneigentlich, calcinierten oder deſtillierten Grünſpan, L. Flores aeris, Cryſtalli aeris, Aes viride cryſtalliſatum, Fr. Fleurs d'airain, Criſtaux de verdet, Verd calciné oder Verd deſtillé, nennt, den man aber eher gereinigten Grünſpan nennen

nen ſollte. In dieſer Abſicht wird der Grünſpan zu groben Pulver gerieben, und deſtillierter Eſſig darauf gegoſſen, den man aber, wenn er die Farbe recht in ſich gezogen hat, wieder abgießt. Auf den Satz gießt man noch einmahl Eſſig, und fährt ſo lange damit fort, bis er ſich nicht mehr färbet. Wenn man allen gefärbten Eſſig zuſammen gegoſſen hat, filtrirt man ihn durch Löſchpapier, und läßt ihn ausdunſten, bis ſich eine Haut oben anlegt. Alsdenn trägt man den Liquor in einen Keller, oder an einen andern kühlen Ort, damit er in Kryſtallen anſchieße; dieſe nimmt man weg, und läßt ihn abermahl abdunſten, um neue Kryſtallen zu erhalten. Und hiermit fährt man ſo lange fort, bis keine mehr anſchießen. Der ſchönſte kryſtalliſierte Grünſpan kommt aus Frankreich, vornehmlich von Lyon, wiewohl man ihn auch aus Holland bekommt.

Beyde, ſowohl der ordentliche als der kryſtalliſierte Grünſpan, werden hauptſächlich zur grünen Farbe gebrauchet; daher deſſen auch von den Schönfärbern, Kürſchnern, Hutmachern, Schmieden und Mahlern eine beträchtliche Menge verthan wird. Die Schön-Färber gebrauchen den Grünſpan zu ihren ſchönſten und feinſten Farben, als: zum Seladongrün, Sächſiſchgrün, Schwefelgelb. Die Hüte werden vermittelſt des Grünſpanes ſchwarz gefärbet, indem dieſes Farbenmateriale nebſt Campechenholz, Galläpfeln und Landgummi das weſentlichſte Ingrediens der Hutmacherfarbe ausmachet. Man bedient ſich ſeiner auch beym Schwarzfärben; er muß aber dabey nur in geringer Menge, halbwarm und mit indianiſchem Holze gebrauchet werden. Wie vermittelſt des Grünſpanes und indianiſchen Holzes, ein Blau zu machen, ſ. Th. V. S. 606. Die Lichtzieher färben die Wachs- und Altar-Kerzen, auch die Enden der Talglichter, mit Grünſpan; und das Wachs zum ſiegeln, das Kanzel-

ley-

lensiegelwachs, und das Wachs für Gärtner, werden ebenfalls damit grün gefärbet. Der grüne Saffian wird gleichfalls mit Grünspan gefärbet; ist aber im Handel weniger gangbar, als der rothe und gelbe.

Zum Illuminiren der Zeichnungen und Risse, bedient man sich sowohl des ordinären, als des krystallisierten. Man nimmt von dem ordinären 4 Loth, nebst 2 Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beydes wohl, läßt es in einem neuen, inwendig glasurten Geschirre in ½ Quart frischem Wasser beym Feuer, unter etlichmahligen Umrühren, bis auf die Hälfte einsieden; wobey aber beständig Acht zu haben ist, daß er nicht überlaufe, weil dadurch das Beste von der Farbe verloren ginge. Hernach nimmt man ihn vom Feuer hinweg, läßt ihn etliche Stunden stehen, gießt ihn alsdenn in saubere Farbenmuscheln, und läßt ihn auf warmen Sande nach und nach trocken werden. Den krystallisierten Grünspan gebraucht man nur als Wasser. Man nimmt zu 4 Loth Grünspankrystallen, 1½ Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beydes mit einander, thut es in ein reines Glas, und gießt ½ Quart reines Fluß- oder Regenwasser darauf, vermacht die Oeffnung des Glases wohl, daß nichts unreines in dasselbe kommen kann, und stellt es im Sommer an die Sonne, und im Winter auf den warmen Ofen. Wenn es etliche Tage gestanden hat, ist es zum Gebrauche fertig. Siehe auch oben, S. 188.

Zu den Oehlfarben ist der Grünspan sehr unvollkommen, weil man auf die Dauer der Schönheit des Anstriches damit, wenn selbiger der Luft und dem Wetter ganz frey ausgesetzt ist, höchstens nur zwey Jahre rechnen darf; nach Verlauf dieser Zeit gehen Glanz und Schönheit verloren. Man hat zwar ein Mittel entdeckt, diese vorher unter Oehl geriebene und mit Bleyweiß versetzte Farbe, welche, für sich angewendet, innerhalb den Gebäuden zu keiner Schönheit gelangt,

durch

durch Zuſätze nicht nur in ihrer Schönheit zu erheben, ſondern auch zugleich innerhalb den Gebäuden brauchbar zu machen. Dieſe Zuſätze beſtehen in Geigenharz (Colophonium) und Terpenthin, welche zuvor durch Terpenthinöhl aufgelöſet und flüſſiger gemacht werden müſſen. Die Mahler nennen eine ſolche bis zum Anſtreichen tauglich gemachte Vermiſchung Lackgrün. In der freyen Luft, und inſonderheit wenn der Regen darauf fallen kann, iſt ein ſolcher Anſtrich ganz untauglich; auch innerhalb den Gebäuden verliert derſelbe von ſeiner anfänglichen Schönheit ſehr viel, doch erhält ſich ein ziemlicher Grad der Schönheit, wenn nicht ſchädliche Dünſte zum Untergange derſelben mit beytragen, und auch die Zubereitung der Farbe gehörig bewerkſtelligt iſt, lange Zeit. Endlich iſt der Grünſpan auch noch in gewiſſer Abſicht als eine Waſſerfarbe brauchbar; doch iſt dieſe Anwendung ſehr eingeſchränkt. Auf die Weiſe, wie man die meiſten Waſſer- oder ſo genannten Leimfarben behandelt, indem man nähmlich die trockne Farbe mit Waſſer vermiſcht zerreibet, mit Bleyweiß oder Kreide verſetzt, und zum Feſthalten mit Leimwaſſer vermiſchet, kann der Grünſpan ganz und gar nicht brauchbar behandelt werden. Will man ihn auf Papier oder auch auf andere Weiſe als Waſſerfarbe anwenden, ſo muß vorher, wie oben gezeigt worden, eine Auflöſung deſſelben durch Eſſig oder Weinſteinkryſtallen geſchehen. Man erlangt ſolchergeſtalt allezeit eine durchſichtige, niemahls aber eine reinliche deckende Waſſerfarbe; denn dazu iſt der Grünſpan ganz untauglich. Die durchſichtige Farbe gelangt, gehörig zubereitet, zu einem ziemlichen Grade der Schönheit; ſie iſt aber nicht von Dauer; auch beſitzt dieſe Solution allezeit eine üble, nähmlich freſſende Eigenſchaft.

Der kryſtalliſierte oder ſo genannte deſtillierte Grünſpan iſt ebenfalls nicht tauglich, als Oehlfarbe angewendet

wendet zu werden; wenigſtens gibt er auf dieſe Weiſe nur einen ſchlechten ſchmierigen Anſtrich. Behandelt man ihn aber, wie mit dem gemeinen Grünſpan geſchehen muß, wenn man das ſo genannte Lackgrün hervor bringen will: ſo erhält man ein Lackgrün von weit größerer Schönheit. In Anſehung der Zubereitung dieſer Farbe als Waſſerfarbe, gilt eben das, was oben in gleichem Falle von der Zubereitung des gemeinen Grünſpanes geſagt worden iſt. Auch die freſſende Eigenſchaft bleibt nicht zurück, ſondern iſt vielmehr in einem noch höhern Grade zugegen. Aller dieſer Ungemächlichkeiten iſt man bey dem Gebrauche des oben beſchriebenen braunſchweigiſchen Grünes überhoben.

Den gereinigten Grünſpan kann man zu grünen Firniſſen gebrauchen, zu welchem Behuf er mit Terpenthinöhl abgerieben werden muß. Man bereitet nur wenig auf einmahl, weil er durch das Stehen leicht dick wird. Mit weißem oder Kopal-Firniß zubereitet, ſchickt er ſich vortrefflich, wenn man z. B. Kutſchen einen waſſergrünen Grund geben will.

Um eine meergrüne Farbe mit Firniß aufzutragen, muß man gereinigten Grünſpan und Bleyweiß, jedes beſonders mit Terpenthinöhl abreiben, ſo viel Grünſpan zum Bleyweiß miſchen, als man zu der Tinte braucht, und beydes mit einem Terpenthinfirniß einrühren. Dieſes Waſſergrün wird niemahls gelb. Soll es aber recht dauerhaft ſeyn, z. E. auf ein Feld einer ſchönen Kutſche, die einen grünen polierten Firniß-Grund hat, ſo muß man den gereinigten und mit Terpenthin-Oehl abgeriebenen Grünſpan, indem man ihn einrührt, wohl durcharbeiten, und das gleichfalls mit Terpenthinöhl abgeriebene Bleyweiß muß mit einem guten Kopalfirniß eingerühret werden.

Das Grün zu den Kutſchrädern beſteht aus Bley-Weiß und gereinigtem Grünſpan, wovon ein jedes mit halb Oehl und halb Terpenthinſpiritus abgerieben wird. Hernach rührt man es mit dem ſo genannten holländiſchen

ſchen Firniß ein, welcher der Nahmen daher hat, weil man ihn ehedem aus Holland kommen ließ. Er beſteht aus ein Quart Terpenthinſpiritus, darin man ½ Pfund Kiefernharz, und eben ſo viel harten Terpenthin zergehen läßt, und ſolches hernach durch eine feine Leinwand filtriret.

Der Grünſpan beſitzt auch die Eigenſchaft, daß er, wenn er mit Gyps vermengt wird, verhindert, daß der Schwamm die Mauern nicht anfreſſe und verderbe.

Endlich wird der Grünſpan auch in der Chemie und Arzeneykunſt, jedoch meiſtens nur äußerlich, ſelten aber innerlich, gebraucht. Inſonderheit gebrauchen die Wundärzte den kryſtalliſierten als ein ätzendes und trocknendes Mittel in Geſchwüren. Innerlich rechnet man ihn mit dem größten Rechte unter die Anzahl der Gifte. Eben des Grünſpanes wegen, der ſich leicht in dem kupfernen Geſchirre anſetzt, iſt der Gebrauch ſolchen Geſchirres in der Küche mit ſo vieler Gefahr verbunden, wovon im Art. Kupfer ein Mehreres vorkommen wird. Daher iſt auch bey dem grün gefärbten Spielzeuge der Kinder viel Vorſicht nöthig, wie im Art. Spielzeug erinnern werde.

Daß auch die äußere Behandlung des Grünſpans nicht ohne alle Gefahr ſey, beweiſet des D. Mounſey Beſchreibung des Vorfalles mit einem Papierfärber in Moskau, welcher von dem Aufbrauſen des Grünſpanes mit Scheidewaſſer die ſeltſamſten und gefährlichſten Wirkungen empfunden, welche man aus dem 50 B. der Philoſoph. Transact. für das J. 1757, und 54 B. f. d. J. 1764, im 4 B. des Brem. Magaz. S. 84 — 87, und im 1 B. des neuen Brem. Magaz. S. 586 — 589, überſetzt findet.

Obſervation ſur une rouille ſingulière (ou le voiſinage du vernis a produit ſur pluſieurs pieces du cuivre un verd de gris presqu' auſſi abondant que ſi elles avoient été miſes dans le marc de raiſin,) ſt. in der *Hiſtoire de l'Acad. R. d. Sc. Année* 1741, à Par. 1744. 4. S. 22, f.

Nachricht, wie man in Montpellier den Grünſpan verfertiget, ſt. im 33 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Auflösung des Kupfers, und der Zubereitung des Grünspans in Montpellier, ſ. 29 St. der Stutg. phyſ ökon Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1756.

Lettre ſur le commerce du Verdet ou Verd-de-gris en France, ſt. im *Journ. oecon.* Juill. 1759, S. 311, f.

Hrn. H. K. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 3 B. S. 147, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menſchl. Fertigk. ꝛc. 4 Th. Lpz. 1779, 8. S. 473, fgg.

Von Verfertigung des Grünſpans zu Montpellier, ſ. Jo Jac. Ferbers neue Beytr. zur Mineralgeſch. verſchiedener Länder, 1 Band. Mietau 1778, gr. 8. S. 355, fgg.

Von den Fabricaturen der mineraliſchen Salze und Farben, ſ. J. H. G. v. Juſti vollſt. Abh. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 456 — 461. Von Bleyweiß, Mennige, Grünſpan und andern metalliſchen Zubereitungen, S. 517 — 537.

Eb. Deſſ. Abhandlung von Verfertigung des Grünſpans, ſt. in Deſſen geſammelten chym. Schriften, 2 Band, Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 247 — 257.

Mémoire ſur le Verd de gris, par Mr. MONTET, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Par.* a. d. J. 1750, à Par. 1754, 4. S. 387 — 414, u. 2 K. Second Mémoire, in eb. denſ. a. d. J. 1753; 1757, 4. S. 591 — 628, u. 1 K. T.

Examen d'une matiere cuivreuſe, qui eſt une eſpèce de Verd de gris naturel, par Mr. de REAUMUR, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Paris*, a. d. J. 1723, S. 12 — 29.

Mémoire ſur le Verd de Gris, par Mr. SERANE, ſt. im 1 Th. der *Memoir. de Math. & de Phyſ. de la Soc. R. d. Sc. de Montpell.* à Lyon 1766, 4. S. 167 — 176.

D. überſ. u. d. T. Hrn. Serane Abhandlung vom Grünſpan, ſt. im 2 Th. der mineralog. Beluſtig. Lpz. 1768, gr. 8. S. 249 — 259.

Von der Verfertigung des Grünſpans, ſ. (Hrn. g. R. Jo. Chr. Wilh. v. Steck) Verſuche über einige erhebliche Gegenſtände, welche auf den Dienſt des Staats Einfluß haben. Frf. M. und L. 1772, gr. 8. S. 150 — 161.

Von Bereitung verſchiedener Arten eines dem Grünſpan ähnlichen Grünen, ſiehe oben, S. 187, fgg.

Grünzling, ſiehe Grün-Fink 1.

Grünzſchlicht. Ein grünzſchlichtes Geſtein, in dem Bergbaue einiger Gegenden, z. B. zum Altenberge, ein grobäugiges und taubes Geſtein, welches daſelbſt bey den Zwittern bricht, und in andern Gegenden der Grundſtein genannt wird. Siehe dieſes Wort.

Grüsch, (der) im Oberdeutschen die Kleye. Siehe Gries Anm.

Grüßen, (*) Gutes wünschen, zur Bezeigung seiner Gewogenheit, Ergebenheit und guten Gesinnung, besonders bey der Begegnung. Jemanden grüßen. Grüße ihn von meinetwegen, in meinem Nahmen. Jemanden freundlich grüßen, ihn durch einen andern grüßen lassen. Gott grüße dich! Gott gebe dir Gutes, ein gewöhnlicher Gruß geringerer Personen gegen einander, imgleichen Höherer gegen Geringere. Auch von den durch den Gebrauch an statt der Worte eingeführten Zeichen. Jemanden mit Abziehung des Hutes, mit einer Verbeugung grüßen.

Die Arten, Hohe und Niedrige zu grüßen, sind nicht aller Orten und zu allen Zeiten gleich gewesen. In Europa pflegt man hohen Personen zum Zeichen der Ehrfurcht gemeiniglich den Saum des Kleides zu küssen. Andere, die höher sind als wir, werden mit Hutabziehung und Neigung des Hauptes und Leibes, und zwar nach Unterschied des Standes, seichter oder tiefer; bekannte und gute Freunde aber, und die am Stande

(*) Im Nieders. gröten, im Angels. gretan, im Engl. greet. Frisch leitet es von groß her, und erkläret es durch groß machen, erheben. Wahrscheinlicher könnte man es zu dem veralteten cruazen, rufen, schreyen, Franz. crier, Holländ. kryten, Nieders. griten, rechnen, da es ehedem mehrmahls für rufen, anrufen, und anreden vorkommt. Allein es scheint doch glaublicher, daß es nach Spegel's und Ihre's Muthmaßung zu dem ehemahligen Schwed. Grid, Grud, Friede, Angelsächs. Grith, gehöret; indem die Anwünschung des Friedens die älteste Art des Grußes war, auch der gemeine Mann in Schweden sich noch jetzt mit den Worten Guds Frid, Gottes Friede, zu grüßen pfleget. Die Vertauschung des g und f ist in den Sprachen eben so gewöhnlich als im Oberdeutschen die Verwandelung des nordischen d und t in den Zischlaut. Tatian übersetzt salutare durch heilazen, womit das Angels. haletan, und Schwed. helsa, grüßen, überein kommt.

Ein anderes hierher nicht gehöriges Wort ist das veraltete gruozen, griesen, im Nieders. griten, antreiben, reitzen, welches durch Vorsetzung des Gaumenbuchstabens aus diesem letztern Worte gebildet worden, und bey dem Otfried, Notker, und andern häufig vorkommt.

uns gleich sind, mit Darreichung und Drückung der Hand gegrüßet. Die Morgenländer grüßen einander ohne Entblößung des Hauptes, mit Auflegung der Hand auf die Brust, und Neigung des Hauptes oft bis zur Erde. Die Chineser und Japaner stecken beyde Hände in die Aermel zusammen, und neigen sich tief mit dem Leibe. Bey den Abyssiniern und einigen andern Völkern in Afrika besteht der höchste Gruß darin, daß sie auf die Knie fallen, und die Erde küssen. Der Schwarzen Gruß aber ist mit dem Finger schnippen, und mit der andern Hand den Kamm, welchen sie allezeit in ihren Haaren tragen, heraus ziehen und wieder hinein stecken. Die Aethiopier beobachten ebenfalls eine besondere Gewohnheit, wenn sie sich grüßen. Sie ergreifen einer den andern bey der rechten Hand, und führen dieselbe beyderseits zu dem Munde. Sie nehmen auch die Scherpe desjenigen, den sie grüßen, und binden sich dieselbe um den Leib, so daß diejenigen, welche man grüßet, halb nackend bleiben. Denn die meisten tragen weiter nichts als die Scherpe, nebst baumwollenen Hosen.

Die Schiffe auf der See grüßen einander, wenn sie Stücke lösen, sich dem andern Schiffe unter dem Winde legen, die Segel einreffen, die Flagge streichen u. s. f.

Dieses Wort ist, so wie Gruß, aus der Sprache der Höflichkeit von der feinern Welt verbannet worden, indem es größtentheils nur noch im gem. Leben gehöret wird.

Ehedem bedeutete es auch, mit einem Gruße, mit einem Wunsche anreden, und dann anreden überhaupt, in welcher Bedeutung Ottfried gruazen braucht. Daher hieß, jemanden kämpflich grüßen, ehedem, ihn heraus fordern. Kero braucht kruozen für einladen, und im Niedersächsischen bedeutet es noch jetzt zutrinken. Nach einer noch weitern Figur war es ehedem für loben, erheben, preisen, besingen, sehr üblich; und in dieser Bedeutung ist es von einigen neuern Dichtern wieder eingeführet worden.

Das Hauptwort die Grüßung ist nur in der Zusammensetzung Begrüßung üblich. Siehe auch Gruß.

Grütze,

Grütze, (*) [die] grob gemahlnes und von allen Hülsen gereinigtes Getreide; ingleichen die daraus gekochte Speise. Figürlich, doch nur in den niedrigen Sprecharten, Gehirn, Verstand. **Grütze im Kopfe haben**, Verstand besitzen, so wie man von einem dummen Menschen sagt, er habe Spreu oder Häckerling im Kopfe. Bey andern hingegen bedeutet **Grütze im Kopfe haben**, nähmlich statt des Gehirnes, dumm seyn. Siehe **Grütz-Kopf**.

Graupen, Gries, Grütze und Mehl sind im Grunde immer einerley; der Unterschied liegt in den Getreidearten, und in der mehrern oder wenigern Verbindung des mehligen Wesens.

Das Schroten oder Mahlen des Getreides zu Grütze, geschieht auf den so genannten **Grützmühlen**. Es gibt Handmühlen, welche im Kleinen die Einrichtung der Windmühlen haben, außer daß theils das Kammrad mit dem Mühlsteingetriebe unter dem Mühlstein angebracht ist, theils die Mühle, statt der Ruthen, durch eine Kurbel beweget wird. Mühlen dieser Art, um Grütze darauf zu mahlen, sind in unserer Gegend von der Polizey verbothen, weil man auch Malz darauf schroten, und hierdurch den Abgaben entgehen kann.

Hr. Prof. Pallas beschreibt, in seiner Reise durch verschiedene Provinzen des russischen Reiches, eine baschkirische **Grützmühle**, deren Bauart ganz besonders eine Erfindung der Baschkiren selbst ist.

(*) Im Niederf. Grütt, und mit Versetzung der Buchstaben Gorre, im Dän. Grod, im Angelf. Grut, im Engl. Grour, im mittlern Lat. Grutum, Grutellum, Gruellum, im Franz. Griotte, Gruau, im Poln Gruza, Gryzka; alles von dem Zeitworte grutan, zermalmen, und folglich mit Graus, Gries u. s. f. aus einer Quelle; s. diese Wörter, imgleichen Reissen, und Schroten. In einigen Gegenden, besonders Oberdeutschlandes, ist dieses Wort männliches Geschlechtes, der Grütz. Im Lettischen bedeutet Grudas ein Korn.

Um nicht viel Mühe zu haben, suchen sie dazu die kleinsten Bäche, flechten einen Zaun von Korbwerk, den sie mit Erde bewerfen, und damit oder mit einem ordentlichen kleinen Damm von Faschinen den Bach anschwellen. An dem Damm zimmern sie auf Pfählen eine kleine Hütte, in welcher auf einer Zimmerung, die wie ein Tisch in der Mitte frey steht, und eine Einfassung hat, die Mühlsteine ruhen. Diese sind aber nicht von Stein, sondern es sind runde, aus einer harten Wurzel oder aus einem Klotz gehauene Teller, in welche viele platte eiserne Nägel ohne gewisse Ordnung eingeschlagen sind, doch also, daß sie alle vom Mittelpuncte nach dem Umkreise mit der Länge ihres hervor ragenden Theiles gerichtet sind. Der untere hölzerne Mühlstein liegt auf der Zimmerung unbeweglich, der obere aber kann aufgehoben werden, und wird durch die Achse des Mühlrades beweget, welche durch den Mittelpunct der untern Scheibe hervor raget, und mit einer eisernen Krücke in einen Einschnitt des durchlöcherten Mittelpunctes der obern Scheibe greift. Die Achse ist gemeiniglich aus einem Baume also gezimmert, daß der untere Theil aus der Wurzel wie ein Kolben rund und dick gehauen ist, so daß darin viele platte, an einer Seite etwas ausgehöhlte Flegel oder Schaufeln, wie Speichen an einem Wagenrade, können eingekeilet werden, welche das Wasserrad vorstellen. Unter dem Kolben ist eine eiserne Spindel eingeschlagen, vermittelst welcher die senkrecht stehende Achse unten im Bache auf einem Balken ruhet und ihren Umlauf hat. Das Wasser wird durch eine hölzerne Rinne aus einem kleinen Durchschnitt des Dammes auf die eine Hälfte dieses Rades gerichtet, so daß es an die hohle Seite der Schaufeln stürzt, und also das Rad, die Achse und die oben in der Mühlenhütte befindliche obere Mühlscheibe in den Kreis bewegt. Will man die Mühle hemmen, so darf nur eine lange Stange zwischen die Schaufeln des Rades eingesetzt werden. Andere leiten das Wasser durch eine bewegliche Rinne, welcher sie eine andere Richtung geben, und dadurch die Mühle zum Stillstand bringen können, auf das Rad. Das Korn, welches man zu Grütze oder groben Mehl bereiten will, wird in einen auch sonst an Mühlen gewöhnlichen Trichter von Brettern geschüttet, dessen Oeffnung unten eine kurze horizontale Rinne hat, welche auf die Mittelöffnung der obern Mühlscheibe gerichtet ist. Der Kornbehälter ist an den Querbalken des Mühlengebäudes beweglich aufgehängt; und ein daran gebundener Stecken, welcher mit einem Ende die obere Mühlscheibe

berührt, theilt demselben die nöthige schütternde Bewegung mit, um das Korn zwischen den Mühlscheiben auszuschütten. Will der Baschkir etwann die Mühle auf eine kurze Zeit verlassen, oder sonst verhindern, daß kein Korn auf die Mühle falle, so nimmt er nur diesen Stecken weg.

Die gewöhnlichsten Getreidesamen, woraus man Grütze mahlet, sind Buchweitzen oder Heidekorn, Gerste und Haber. Daher hat man Buchweitzen- oder Heidegrütze, Gerstengrütze, und Habergrütze. Von der Buchweitzen- oder Heidegrütze, ist im VII Th. S. 230, f. und von der Habergrütze im II Th. S. 686, fgg. das Nöthigste beygebracht worden. Die Gersten-Grütze wird, wie die Buchweitzen- und Habergrütze entweder mit bloßem Wasser und Butter, oder aus Milch, Fleischbrühe, auch wohl mit Wein gekocht. In Fleischbrühe gekocht, hat sie bey Einigen eine laxierende Wirkung.

Mit Wein läßt sich eine sehr schöne Suppe für den Tisch des Mittelmannes bereiten, welche man auch als eine Gastsuppe gelten lassen kann. Man nimmt nähmlich Gerstengrütze und Habergrütze zu gleichen Theilen, und läßt sie recht weich kochen. Nachdem man sie durch ein Haarsieb laufen lassen, wird auf das Abgeseihete Wein gegossen, um damit aufzusieden. Die hinzu kommenden Gewürze sind: Butter, Salz, geriebene Citronschale, Zucker, zerstoßener Zimmet, Cardamomen und Korinthen, mit abgerührten Eyer-Dottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter hart gebraten, so gießt man die Suppe in die Schüssel, streuet die Semmel-Brocken hinein, und verdeckt die Schüssel noch etwas, damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tisch, wird noch zerstoßener Zimmet überher gestreuet.

Gute Gerſtengrütze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weitzenmehl vermiſcht, gibt ein ſchönes Brod; ſiehe Th. VI. S. 725.

Von allen Arten der Grütze iſt der aufgelöſete, mehlige, ſchleimige Beſtandtheil zu Einwickelung der Schärfe auf der Bruſt und in den Gedärmen nützlich; und weil ſolcher auch leicht ſäuert, die daraus verfertigten dünnen Tränke in hitzigen Fiebern dienlich.

Außer dem Heidekorn, der Gerſte und dem Haber, läßt ſich auch aus Kartoffeln und aus türkiſchem Weitzen, Grütze machen, wovon an ſeinem Orte ein Mehreres anführen werde.

Grütze, (Aenten-) Meerlinſen, Waſſerlinſen; ſiehe unter **Linſe.**

— (Manna-) ſiehe **Schwaden.**

Grütz-Jökel, im Bergbaue, eine Benennung eines ganz grünen Vitrioles, welcher aus dem Geſteine tröpfelt, und ſich wie Zapfen an demſelben anhänget.

Da Jökel überhaupt gewachſenen, natürlichen Vitriol bedeutet, ſo ſcheint Grütz in dieſer Zuſammenſetzung aus gras, grus, grün, verderbt zu ſeyn. Siehe die Gruſe, imgleichen Jökel.

Grütz-Kopf, in den niedrigen Sprecharten, ein dummer einfältiger Menſch, der ſtatt des Gehirnes Grütze im Kopfe hat; Niederſ. **Gortekopp.** Siehe **Grütze.**

Grütz-Wurſt, eine mit Grütze gefüllte Wurſt; ſiehe **Wurſt.**

Grume, ſiehe **Krume.**

Grummet, (*) [das] in der Landwirthſchaft, dasjenige Gras, welches auf zwey- und dreymähdigen Wieſen nach

(*) Die Abſtammung dieſes Wortes hat die Wortforſcher ſehr beſchäftiget. Wachter's ſeltſame Ableitung von μετ-αχρονιος verdient kaum erwähnet zu werden. Friſch leitet es von grün, unreif, und Mahd, mähen, her; Andere von Grammes, Grommes, welches im g. L. für Hieronymus, üblich iſt, Wend. Growmus, weil das Grummet gemeiniglich um den

nach dem zum ersten Mahle davon gewonnenen Heue wächset; imgl. das von diesem Grase gewonnene Heu, welches von geringerer Güte ist, als das erste. Daher der **Grummetboden**, ein Boden, auf welchem es verwahret wird; die **Grummetbutter**, welche im letzten Theile des Sommers gemacht wird, wenn die Kühe auf den Wiesen das Grummet abfressen; die **Grummetwiese**, eine Wiese, welche zwey oder drey Mahl gehauen werden kann, und auch eine zwey- oder dreymähdige, imgl. eine zwey- oder dreyschürige Wiese genannt wird, zum Unterschiede von den einmähdigen oder einschürigen.

Ein Mehreres hiervon siehe im Art **Heu**.

Grund. (*) [der] 1. Die unterste Fläche eines Gefäßes oder hohlen Körpers, welche in manchen Fällen auch der **Boden** genannt wird.

den Hieronymus-Tag, der auf den 30sten September fällt, gewonnen wird, daher auch der Kramsvogel seinen Nahmen haben soll. Allein die Gestalten, welche dieses Wort in den verschiedenen Sprachen und Mundarten hat, machen diese Ableitungen unwahrscheinlich. Im Osnabrückischen lautet dieses Wort Gramme, in andern niedersächsischen Gegenden nur Gram, wobey man an das Lat Gramen denkt; im Brem. Etgroon, Holl. Eergroen, welches in dem Bremisch-Niederf. Wörterbuche von eten, essen, und Groon, eine Wiese, abgeleitet wird, weil man dieses Gras gemeiniglich von dem Viehe abfressen lasse; im Alt-Schwed. Ramaer; im Ober-Deutschen Omat, Amendt, Omt, Aemt, Emt, welches Frisch von ab, aben, Abend, herleitet; woraus beynahe scheinen sollte, daß das g und r nicht wesentlich zum Stamme gehören, wenn nicht Grummet, Ramaer und Omat Wörter verschiedenes Ursprunges sind, da denn in Ansehung des erstern Frischens Ableitung gar wohl statt finden kann, obgleich auch die von Grammes, Hieronymus, ihre Wahrscheinlichkeit hat, wenn nicht das Bremische Etgroon, und unser Grummet bloß in der Versetzung der Sylben verschieden sind. Uebrigens wird das Grummet im Oberdeutschen auch Dihm oder Dohm, und Afterheu, in Niedersachsen auch Nagras, Nachgras, Namatt, Nachmahd, von nach und mähen, im Dän. Aurer, im Schwed. Nywaelle, im Franz. Regain, genannt.

(*) Schon bey dem Ulphilas lautet dieses Wort Grund, im Niederf. Schwed. und Dän. gleichfalls Grund, bey dem Not-

1) Eigentlich. Ein Glas, ein Gefäß bis auf den Grund ausleeren. Das Dicke sezt sich auf den Grund.

Am häufigsten von der untersten festen Fläche des Meeres, der Seen, der Flüsse und aller in der Natur befindlichen Wasserbehältnisse. Der Grund des Meeres, eines Sees, Flusses u. s. f. Den Grund sehen können. Stille Wasser haben tiefe Gründe. Grund suchen. Keinen Grund finden können. Ein Morast der keinen Grund hat. Zu halben Grunde fischen, eine Art der Angelfischerey, wo die Angeln zwischen der Oberfläche und zwischen dem Grunde gestellet werden. Zu Grunde gehen, im Wasser auf den Grund sinken, und dann auch figürlich, verderbt werden. Ein Kaufmann geht zu Grunde, wenn er seinen äußern Wohlstand völlig verliert, ein lebloses Ding, wenn es verderbt, zum fernern Gebrauche untüchtig gemacht wird. Eine Sache zu Grunde richten, figürlich, sie verderben.

Besonders in der Schifffahrt. Ein Schiff geht zu Grunde, wenn es untersinket. Auf den Grund fahren, mit dem Schiffe auf den Grund stoßen, woraus

Notker, der es auch von der Wurzel braucht, Grunt, im Holländ. Grunt, im Engl. Ground, im Poln. und Böhm. Grunt. Wachter leitet es von χαμαι, das Feld, der Grund und Boden, ab; allein, bey einem so alten Worte, welches in einer so langen Reihe von Jahrhunderten so wenig Veränderungen erlitten hat, ist es wohl das beßte, mit Ihre seine Unwissenheit zu bekennen. In einigen Zusammensetzungen bedeutet es so viel als erz — sowohl im guten als bösen Verstande, z. B. grundböse, grundfalsch, grundfaul, grundgütig, grundrichtig u. s. f. gleichsam, seinen ersten Bestandtheilen, seinem Wesen nach, böse, falsch, faul oder gütig, wohin auch die Oberdeutschen Grundbube, Grundschelm u. s. f. gehören. Da die neuern Weltweisen dieses Wort von allem demjenigen brauchen, was zur Wirklichkeit und Begreiflichkeit eines Dinges etwas beyträgt, so sind dadurch zugleich viele Zusammensetzungen eingeführt worden, welche vorher nicht bekannt waren.

aus zuweilen das Scheitern erfolgt. Auf den Grund stoßen. Das Schiff wurde genöthiget, auf den Grund zu laufen, oder sich auf den Grund zu setzen, es wurde genöthiget an der Küste mit Vorsatz zu stranden. Ein Schiff in den Grund segeln, im Segeln so an dasselbe stoßen, daß es untersinken muß. Es in den Grund bohren, es leck schießen, wovon es untersinken muß.

In engerer Bedeutung werden in einigen Gegenden Oberdeutschlandes, besonders um den Bodensee, die Gründe, d. i. die seichten untiefen Oerter des Bodensees, der tiefen, weiten oder freyen See entgegen gesetzet, welche letztere daselbst auch die Schwebe oder die Schweb genannt wird.

Nach einer andern Einschränkung schließt dieses Wort die Beschaffenheit der auf dem Grunde eines natürlichen Wasserbehältnisses befindlichen Erd- und Steinarten mit ein. Ein Hafen hat guten Anker-Grund, wenn der Grund so beschaffen ist, daß der Anker gut darin haftet. Ein kiesiger, sandiger, steiniger, schlammiger Grund, oder Kiesgrund, Sand-Grund, Steingrund, Schlammgrund.

2) Figürlich. (a) Auf den Grund gehen, eine Sache gründlich untersuchen, wo es aber auch zur folgenden dritten Bedeutung gehören kann. (b) Das Innerste des Herzens, der Seele, der Gedanken, der Empfindungen. Jemanden vom Grunde seines Herzens, oder seiner Seele lieben.

II. Eine niedrige, d. i. unter der Horizontal-Linie gelegene Stelle des Erdbodens, ein Thal, eine niedrige Gegend, in der Nachbarschaft und im Gegensatze einer höhern. Im Grunde wohnen, 1 Mos. 26, 17. Du lässest Brunnen quellen in den Gründen, Ps. 104, 10. Das Dorf liegt im Grunde, in einem Thale. Der plauische Grund, bey Dresden. Der Aischgrund, Taubergrund, Kochergrund u. s. f.

nied-

niedrige Gegenden an der Aisch, der Tauber und dem Kocher.

III. Diejenige Fläche, derjenige Körper, worauf ein Ding ruhet.

1) Ueberhaupt, wo es nur in einigen Fällen und am häufigsten in der einfachen Zahl gebraucht wird. Die Fläche oder Seite eines Körpers, worauf derselbe ruhet, wird zuweilen dessen **Grund**, noch mehr aber dessen **Grundfläche**, Gr. und Lat. Basis, genannt. Bey den Buchdruckern heißt die metallene Platte, worauf die formenweise abgesetzten, und in eiserne Rahmen zusammen geschraubten Schriften gelegt werden, der **Grund**, die **Grundfeste** oder das **Fundament**. Bey den Tuchscherern ist **Grund** die rechte Seite eines Tuches, zum Unterschiede von dem **Haare** oder der linken Seite. Bey seidenen und andern Stoffen, heißt der **Grund**, die erste oder unterste Anlage des Gewebes, auf welche die Blumen oder andere Figuren eingewirket oder eingesticket werden. **Ein Zeug mit einem goldenen Grunde**, Fr. une étoffe á fond d'or. Zuweilen nennt man auch **Grund** den Zeug selbst, worauf Blumen und andere Figuren eingestickt sind. **Eine Seickerey auf einen sammetnen Grund**, d. i. gestickte Arbeit auf Sammet, Fr. une broderie sur un fond de velours. **Blaue Blumen auf rothem Grunde.** **Den Grund hauen**, bey den Schwertfegern, den Raum innerhalb des Umrisses der Figuren mit Kreuzhieben ausfüllen. In der Mahlerey ist der **Grund**, Fr. Fond, das ganze Grundfeld des Gemähldes, oder die mit den ersten Farbenlagen überzogene Fläche, auf welche hernach die Figuren gemahlet werden. **Ein Kreidengrund, Oehlgrund** u. s. f. **Der Goldgrund**, der Ueberzug, auf welchen die Vergoldung getragen wird. **Den Grund auftragen.** Siehe **Gründen**.

Es ist für die Wirkung der Farben, für die Haltung des Gemähldes und für die Dauer gar nicht gleichgültig, auf was für einen Grund gemahlt werde. De Piles räth überhaupt einen weißlichen Grund zu nehmen; Titian, Rubens und andere große Coloristen sollen dieses gethan haben. Laireſſe will bemerkt haben, daß zu Landschaften ein perlenfarbiger Grund, und zu historischen Stücken, welche innerhalb eines Zimmers geschehene Handlungen vorstellen, der Grund aus Umber, zu Nachtstücken der aus cölnischer Erde, am besten sey. Man hat Gemählde von alten italiänischen Meistern, die auf einen vergoldeten Grund gemahlt sind.

Auch der Raum, welcher hinter den Gegenständen befindlich ist; alles das, was hinter den Gegenständen ins besondere zu seyn scheint; die Fläche, auf welcher, oder gegen welche, ein Gegenstand gesehen wird, wird in der Mahlerey der Grund genannt, und man nennt ins besondere das Hintere eines Gemähldes, worauf alles gemahlt ist, und wovon es doch abgesondert scheinen muß, den Hintergrund, zum Unterschiede von dem Vordergrunde. So ist der blaue Himmel der Grund einer Wolke oder eines Baumes, und eine einfarbige Wand des Zimmers, der Grund der in dem Zimmer gemahlten Figuren. Denjenigen Grund eines Gemähldes, worauf vermittelst einer vielfachen, aber unmerklichen Degradation der Tinten (teintes), eine sehr weitläuftige Gegend mit vielen höher und niedriger liegenden Plätzen abgebildet ist, nennt man einen umschweifenden Grund, Fr. Fond vague; so wie einen luftigen Grund, Fr. Fond aërien, bey Gemählden, welche z. E. eine unermeßliche Meerstrecke vorstellen, wo der Abstand nicht, wie bey Sachen auf dem Lande, durch hinter einander folgende Gegenstände bezeichnet werden kann.

Die Farbe des Grundes hat einen großen Einfluß auf die Haltung des Gemähldes. Es ist eine allgemeine Regel, daß das Helle gegen den dunkeln, und das Dunkle gegen den hellen Grund stehe. Je brauner der Grund ist, worauf etwas weißes gemahlt wird, je mehr wird es weiß scheinen, und auch um-

umgekehrt. Incarnat wird auf einem rothen Grunde blaß, und eine blasse rothe Farbe wird auf gelbem Grunde lebhafter und wärmer. Es gehört zur Erforschung der Geheimnisse des Colorits, daß man die Wirkungen, welche die Farbe des Grundes auf die verschiedenen Gegenstände des Gemähldes hat, genau beobachte. Leonh. da Vinci hat hierüber wichtige Beobachtungen gesammelt, die man im 137 und folgenden Abschnitten seines Werkes findet.

Figürlich auch bey zusammengesetzten Körpern, der vornehmste Bestandtheil derselben. So ist die Cacao der Grund der Chocolate.

2) In engerer Bedeutung, der unterste Theil eines künstlichen Körpers, worauf derselbe ruhet, und worauf dessen Festigkeit beruhet; besonders von Bau-Werken, ihre Grundfläche auf und in der Erde, der Füllmund.

(a) Eigentlich. Den Grund zu einem Gebäude, zu einer Mauer legen. Einen Grund graben, den dazu nöthigen Raum in der Erde ausgraben. Ein Gebäude von dem Grunde aus aufmauern. Das Haus hat keinen Grund. Keinen festen Grund finden. Einen Grund stoßen, im morastigen Erd-Boden zur Festigkeit des Grundes Pfähle einrammeln. Siehe Grund-Bau. Eine Stadt in den Grund zerstören, bis auf den Grund, d. i. völlig. Ein Land in Grund und Boden verwüsten, im g. L. für völlig, gänzlich.

(b) Figürlich, alles, worauf die Begreiflichkeit, die Wahrheit, ja das Daseyn einer Sache selbst beruhet, doch mit verschiedenen Nebenbegriffen.

1. Der Anfang eines Dinges, besonders so fern daraus der Fortgang und das Wachsthum der Sache begreiflich wird, mit dem Zeitworte legen. Den Grund zu seinem Glücke legen. Einen guten Grund im Studieren, in den Wissenschaften, in einer Kunst, in einer Fertigkeit legen.

2. Die ersten Bestandtheile eines Dinges. Sein Gemüth ist im Grunde verdorben. Einen Schaden, eine Krankheit aus dem Grunde heilen, gründlich. Eine Kunst, eine Wissenschaft aus dem Grunde verstehen, erlernen, mit Einschließung der ersten und vornehmsten Sätze, aus welchen alle übrige herfließen, und daraus ihre Erweislichkeit bekommen; welche Sätze auch wohl im Plural die Anfangsgründe oder Gründe genannt werden.

3. Die wahre Beschaffenheit eines Dinges, von allen außerwesentlichen Umständen befreyet, besonders so fern sie nicht so gleich in die Augen fällt. Im Grunde ist es doch nicht wahr. Nun kommen wir auf den Grund, auf die wahre Beschaffenheit. Das ist der Grund der ganzen Sache. Zuweilen auch in engerer Bedeutung, für Wahrheit, Recht. Grund vor sich haben, Recht, die Wahrheit auf seiner Seite haben.

4. Alles dasjenige, woraus sich begreifen läßt, daß ein Ding ist, und warum es so und nicht anders ist.

IV. Die Oberfläche der Erde, vermuthlich, weil alle andere Körper über derselben auf ihr, als dem Grunde ruhen; doch nur in folgenden Fällen.

1) Mit Beziehung auf die Beschaffenheit der Bestandtheile, der Boden, Fr. Fond. Ein schwarzer, ein fetter, ein lehmiger Grund. Sandgrund, Riesgrund u. s. f.

2) Mit Beziehung auf das Eigenthum; L. Fundus, Fr. Fonds. Grund und Boden ist mein. Es geschieht auf meinem Grunde und Boden. Auf eines fremden Grunde und Boden bauen.

3) Liegende Gründe, oder Grundstücke, Fr. Biens-fonds, wirkliche (oder reelle) unbewegliche Güter, oder Theile der Erdfläche mit den darauf befindlichen Gebäuden, als: Aecker, Felder, Wiesen, Gärten,

ten, Weinberge, Wälder, nebſt Häuſern und andern Gebäuden; im Gegenſatze des beweglichen Vermögens oder der fahrenden Habe; theils auch, inſonderheit bey den Rechtsgelehrten, im Gegenſatze der fingirten unbeweglichen Güter (immeubles fictifs), z. E. Renten, ſo auf liegende Gründe angewieſen ſind, Aemter u. ſ. w.

4) Ein Feld, eine Gegend in den Grund legen, einen geometriſchen Riß davon verfertigen, es aufnehmen.

Grund-Angel, eine Angel, womit man die Fiſche auf dem Grunde zu fangen ſucht; ſiehe Th. II, S. 108, f. und Th. XIII, S. 600, fgg.

Grund-Anſchlag, ſiehe Th. II, S. 218, f.

Grund-Balken, derjenige Balken, welcher den Grund eines Gebäudes ausmacht. So wird der Kiel eines Schiffes zuweilen deſſen **Grundbalken** genannt. Vom Grundbalken bey dem Dache, ſiehe Th. VIII, S. 522. Bey den Mühlwaſſern iſt es ein Balken, welcher unmittelbar vor dem Gerinne lieget, und am häufigſten der **Grundbaum** oder **Fachbaum** genannt wird; ſiehe Th. XII, S. 5.

Grund-Bau, der Bau, d. i. die Verfertigung des Grundes zu einem Gebäude, ſowohl der in der Erde ausgegrabene Raum, worauf der Grund des Baues errichtet wird, oder die Aushöhlung der Erde, worin die untere Mauer zu einem neu aufzuführenden Gebäude geleget werden ſoll, der ſo genannte **Grundgraben**, L. Fundatio. Fr. Fondation, Ital Fondatione, als auch das Fundament des Gebäudes ſelbſt, L. Fundamentum, Subſtructio, Fr. Fondement. Ital. Fondamento, d. i. der auf jenen Grundgraben errichtete unterſte Theil des Gebäudes in die Tiefe, welcher die ganze Laſt des Gebäudes trägt; die Mauern ſelbſt, welche in die Tiefe kommen, und das darüber ſtehende Gebäude tragen müſſen; die ſo genannte **Grund-Mauer**,

Mauer, Gr. und L. Stereobates, Stereobata, Fr. Embaſement, Soubaſement.

Bey dem Grundlegen muß eine große Behutſamkeit angewandt werden, damit das Fundament die hinlängliche Stärke erhalte, ein darauf zu ſtellendes Gebäude tragen zu können, weil ein dabey begangener Fehler ſich nur erſt alsdenn, wenn das Gebäude meiſtentheils oder gar fertig iſt, oder auch wohl einige Zeit nachher äußert, und alsdenn gar nicht oder doch ſchwer zu verbeſſern iſt.

Die Art des Bodens, worauf gebauet werden muß, iſt gar vielerley, oft ſehr verſchieden nur zu Einem Gebäude, falls es etwas lang iſt. Jedoch kann man die Haupt-Unterſchiede in folgende 6 Claſſen faſſen: 1) Trockner Erdboden; 2) groben Sand enthaltender, grandiger, grieſiger oder kieſiger Erdboden; 3) felſiger Boden; 4) lehmiger Boden; 5) moraſtiger Boden; 6) Boden in fließendem Waſſer.

Was für eine von jetzt genannten Arten des Bodens man habe, läßt ſich zum Theil bald von außen beurtheilen, zum Theil aber auch nicht; und letzteres trifft faſt mehr zu, als erſteres. Man kann z. E. oben einen trocknen reinen Boden, 1, 2 bis 3 Ellen dick haben, welcher hernach von Grande, oder von Felſen, oder von Lehm, oder von Moraſt abgelöſet wird, und dem Bauenden den Muth wachſen oder ſinken läßt. Weil es aber ſehr dienlich iſt, zum voraus zu wiſſen, was für Boden man habe, indem ſich hieraus der Bauanſchlag mit machen läßt, und der Bauherr ſicher ſeyn kann, ob die Baukoſten zu einem gewiſſen gemachten Entwurfe zu beſtreiten hinlänglich ſeyn, oder ob der Bauherr ſeinen Sinn wegen des gemachten Entwurfes ändern müſſe: ſo muß man den Boden zum voraus durch etliche den Brunnen gleichende Gruben unterſuchen laſſen, wodurch ſich bald zeigen wird, was für Gattung von Boden vorhanden, oder über

einander in Lagen befindlich ist, und wenn er wechselt, wie dick jede Lage ist. Diese Untersuchung kann auch wohl vermittelst eines Erdbohrers (s. Th. VI, S. 146, fgg), oder Grundbohrers (s. Th. VI, S. 167), geschehen; doch ist das Eingraben sicherer.

Ob ein oben fest scheinender Boden in der Tiefe so fortgehe, pflegt man auch auf folgende Arten zu erforschen. Man setzt eine Trommel oder Schüssel mit Wasser auf den Erdboden, legt mitten auf die Trommel einen Würfel, und läßt alsdenn einen Klotz oder eine Handramme hoch herunter auf die Erde fallen: bewegt sich hierauf der Würfel oder das Wasser, so ist es eine Anzeige, daß der feste Boden in einem nicht fort gehe, sondern daß unten weicherer Boden sey.

Einige beurtheilen ihren Boden aus der Nachbarschaft, wenn nähmlich schon jemand in der Gegend, wo man bauen will, gebauet, und dieser Nachbar guten Boden gehabt hat, dafür hält man auch den seinigen; am sichersten aber ist, wenn ein Gebäude von Wichtigkeit aufzuführen ist, die Untersuchung mit dem Erdbohrer vorzunehmen; ist es aber nur ein hölzernes Gebäude, so ist die Probe mit der Trommel, oder mit der Schüssel mit Wasser, hinreichend.

Unter trocknen reinen Boden verstehe ich solchen, der aus einer schwarzen, grauen, braunen, auch wohl etwas sandigen Erde besteht, und nicht mit Lehm oder Grand versehen ist, und in welchen man tief eingraben kann ohne Wasser zu bekommen. Von diesem Boden nun zu urtheilen, daß, je tiefer man darin die Grund-Gräben mache, je ein schwereres Gebäude man dem gegrabenen Grunde anvertrauen könne, ist der Vernunft ganz gemäß; dawider streitet aber auch nicht, wenn man sagt, je fester der Erdboden, je weniger darf man tiefe Grundgräben machen. Will man noch stärker überführt seyn, daß, je tiefer eine Grundmauer in der Erde zu stehen komme, dieselbe desto sicherer ste-

he, und daß, wenn man den Grundgraben 4 Fuß tief mache, die Mauer ſicherer ſtehe, als wenn der Grund-Graben nur 2 Fuß tief gemacht iſt, und bey 2 Fuß Tiefe dieſelbe noch feſter ſtehe, als wenn gar kein Graben gemacht, ſondern die Mauer auf der oberſten Fläche des Erdbodens geſetzt iſt: ſo erwäge man, daß die obere Fläche gar nicht zu tragen gewohnt geweſen; gräbt man hingegen 2 Fuß tief, ſo iſt die Erde daſelbſt ſchon mehr zuſammen gedruckt und feſter, weil die obere Erde 2 Fuß dick unzählige Jahre darauf gelegen und die untere Erde zuſammen gedruckt hat; bey 4 Fuß aber iſt die Erde noch feſter und des Tragens gewohnter, weil dieſelbe 4 Fuß dicke Erde unzählige Jahre hat tragen müſſen, u. ſ. w.

Es entſteht nun die Frage: ob man nicht eine gewiſſe proportionirliche Tiefe und Breite des Grundes bey trocknem reinem Boden zu jeder aufzuführenden Mauer angeben könne? Palladio ordnet von der Höhe, welche eine Mauer über der andern bekommen ſoll, den ſechſten Theil in der Erde zum Grunde an, und will die Grundmauer unten noch einmahl ſo dick haben, als die Mauer an dem Erdboden dick iſt; wenn alſo eine Mauer 24 Fuß über der Erde hoch, unten an der Erde aber $2\frac{1}{2}$ Fuß dick werden ſollte, müßte der Grund 4 Fuß tief, und unten 5 Fuß breit ſeyn. Andere geben $\frac{1}{4}$, und noch andere $\frac{1}{3}$ der Mauer über der Erde zur Tiefe des Grundes. Bey einem recht feſten, oder mittelmäßigen, oder loſen trocknen Boden, laſſen ſich füglich alle drey vorgedachte Proportionen annehmen. Iſt nähmlich der trockne reine Boden recht feſt, ſo braucht man $\frac{1}{6}$ der Höhe der Mauer über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 4 Fuß Tiefe zum Grunde. Iſt der Boden mittelmäßig feſt, ſo braucht man $\frac{1}{4}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß über der Erde, 6 Fuß Tiefe zum Grunde. Iſt der Boden nicht ſonderlich

feſt, ſo braucht man $\frac{1}{5}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 8 Fuß Tiefe zum Grunde. In dieſen Fällen kann man ſich ſchon auf den Grund verlaſſen, vornehmlich wenn die Grundmauer unten ſo breit, als möglich, gemacht wird.

Ob der Erdboden recht feſt, mittelmäßig, oder loſe ſey, läßt ſich aus dem Ausgraben oder Aushauen des Erdbodens ſchließen. Wenn die Grabſcheite, Spaden und Hacken ſehr ſchwer in den Boden gehen, ſo iſt er feſt; gehen ſie nicht gar zu leicht ein, ſo iſt er mittelmäßig; gehen ſie hingegen leicht ein, ſo iſt er loſe. Die Mäurer pflegen auch folgende Probe anzuſtellen. Sie nehmen ihren Zollſtock, welcher nicht ſehr dick iſt, ſetzen ihn unten auf den Boden des Grundgrabens, legen ſich faſt mit ihrer ganzen Schwere darauf, und ſehen, ob er ſich ſehr wenig oder tief eindrucken laſſe. Aus dem erſtern ſchließen ſie, daß tief genug gegraben ſey; aus letzterm aber, daß tiefer gegraben werden müſſe. Oder ſie nehmen einen Brat-Spieß, ſetzen ihn auf den Boden, und probiren mit aller Gewalt, ob ſie ihn tief oder nur wenige Zolle eintreiben können. Im erſtern Falle achten ſie den Grund noch nicht tief genug, im letztern aber bleiben ſie bey der Tiefe, und ſetzen ihre Grund-Mauer darauf, wobey aber allemahl in Betrachtung gezogen werden muß, ob die Laſt der darauf zu bringenden Mauer groß oder geringe iſt.

Einem hölzernen Hauſe gibt man den dritten Theil der Grundtiefe von einem gleich hohen ſteinernen Hauſe. Doch kann man in gewiſſen Fällen, wenn z. E. das Dach breit, groß und ſchwer iſt, oder, wenn Keller unter dem Gebäude angeleget werden ſollen, damit etwas tiefer in die Erde gehen.

Grandiger oder kieſiger Erdboden iſt nach dem felſigen der feſteſte. Es iſt derſelbe aus grobem Sande, deſſen Körner den Hirſen, Wicken, Erbſen, auch wohl Bohnen, an Größe gleichen, zuſammen gepackt, und dermaßen feſt, daß man ihn mit Keilhauen aus einander bringen muß, und zuweilen damit doch nicht tief hinein kommen kann. Iſt man gewiß verſichert, daß

daß dieſer Boden etliche Fuß tief in der Erde continuirt, ſo hat man nicht $\frac{1}{6}$ tief von der über den Boden aufzuführenden Mauer zum Grunde einzuhauen nöthig. Will man $\frac{1}{6}$ nehmen, ſo iſt man ſicher, zumahl wenn ſonſt noch Umſtände vorkommen, welche die Laſt vermehren helfen.

Felſiger Boden iſt zum Grunde eines Gebäudes der beſte. Der Felſen iſt entweder ganz kahl und von aller Erde entblößt, oder er iſt mit einiger Erde bedeckt. Im erſtern Falle wird er ſelten oben, wo man die Mauer aufſetzen will, eine horizontale Fläche darſtellen, ſondern er iſt gemeiniglich abhängig. Ob nun gleich eine auf den Abhang geſetzte Mauer vor das perpendikuläre Einſinken geſichert iſt, ſo iſt ſie doch nicht genug verwahrt, daß ſie nicht ſeitwärts herunter rutſchen könne, welches ſie unfehlbar thun wird, wenn der Abhang des Felſens über 20 Grad von der Horizontal-Linie beträgt; um ſo viel eher aber wird das Herunterrutſchen erfolgen, wenn Erde hinter der Mauer gefüllet iſt, wie bey höckerigem Boden gemeiniglich geſchehen muß. Solchem Uebel nun vorzubeugen, läßt man durch Maurer oder Bergleute zu der Mauer eine horizontale Ebene, Fig. 1080 [a]), oder die wohl gar nach dem Berge etwas abhängig iſt, Fig. 1080 [b]), einhauen, und die Mauer darauf ſtellen. Ja, man kann in ſolchen Fällen noch mehr Vorſicht gebrauchen, und die Einhauung, wie Fig. 1080 [c]) zeigt, machen laſſen, wodurch die Grundmauer noch eine kleine Bruſt (wie die Bergleute, auch einige Maurer es zu nennen pflegen,) bekommt; und wenn ja auch nach 100 und mehr Jahren der Felſen etwas verwittert, wird doch der Grund unten nicht entblößt. Eben der Verwitterung wegen, welche einen Felſen oberwärts bisweilen ſo mürbe macht, daß man mit den Nägeln der Finger die obern Theilchen des Felſens ablöſen kann, thut man wohl, wenn ſich ſolch mürbes Weſen auf ebenen

oder horizontalen Felsen findet, daß man 1 oder 2 Zoll tief einhauen lasse, zumahl wenn ein Druck von Erde oder von Gewölben hinter der Mauer kommt.

Im zweyten Falle, wenn nähmlich der felsige Grund mit etwas Erde bedeckt ist, bereitet man den Platz zur Grundmauer, wenn der Felsen abhängig ist, eben so, wie in Fig. 1080 a), b) und c) vorgestellt ist, hiernächst aber muß man auch untersuchen, ob der Felsen unten ganz ist, und ob nicht nur eine scharfe Schulfer hervor springe, unter welcher wieder lose Erde vorhanden ist, wie Fig. 1081 zeigt, in welchem Falle sich zutragen könnte, daß, wenn man eine Fläche eingehauen, worauf die Mauer sicher stehen könnte, und wenn die Mauer aufgeführet worden, diese durch ihre Last den Felsenschulfer entzwey drückt, und erstere darüber wohl gar einstürzt. Die Untersuchung nun, ob ein Felsen unterwärts in einem fort gehe, geschieht, wenn man den Felsen vorn herunter von Erde entblößet, oder, wenn zu viel Erde hinweg zu bringen wäre, einen Bergbohrer zu Hülfe nimmt, mit welchem man viele Fuß tief in den Felsen hinein bohren, und ausfindig machen kann, ob man immer noch im Felsen arbeite, oder in loses Erdreich komme.

Der Lehmboden kann entweder bloßer Lehm, oder ein mit Sand oder Kies vermischter Boden seyn. Den letztern rechnet man zu einem guten Boden, welcher in der Güte zunimmt, nachdem er mehr Sand oder Kies hat; ja, er kann dem grandigen Boden sehr nahe kommen, in welchem Falle $\frac{1}{6}$ der Mauerhöhe über der Erde zur Grundmauer hinreichend ist. Besteht derselbe aber aus bloßem Lehm, so hat man zwar nicht nöthig, einen sehr tiefen Grund zu machen, allein, man kann auch die Grundmauer nicht auf den bloßen Lehm setzen, sondern man muß von eichenem Holze einen Rost in den Grundgraben, nachdem derselbe vorher recht horizontal verglichen worden, legen, und

und auf den Roſt die Grundmauer ſetzen. Die Grund-Mauer muß währender Aufführung immer gleich hoch gehalten werden, damit der Boden aller Orten gleich viel gedruckt werde. Pfähle unter den Roſt zu ſchlagen, iſt unnöthig, ja unnütz, weil die zuerſt eingeſchlagenen Pfähle von dem Lehm wieder in die Höhe gequetſchet werden, wenn andere nachher eingeſchlagen werden. Auch wird der lettige Boden, welcher wie ein Pelz zuſammen hält, und wenn Näſſe darunter befindlich iſt, ſolche nicht durchdringen läßt, durch das Einſchlagen der Pfähle zerriſſen, daß die darunter befindliche Näſſe durchdringen, und das Vorhaben eines Bauenden ziemlich unterbrechen kann. Der Roſt muß ſowohl unter den Scheidemauern, als unter den äußern Umfaſſungsmauern, wenigſtens 5 Fuß tief in der Erde liegen, damit er weder von Froſt noch von anderer Veränderung der Luft, ſo der Dauer zuwider iſt, Schaden leide, auch müſſen die untern, unmittelbar auf dem Roſt liegenden Steine nicht mit Kalk, ſondern mit Lehm gemauert werden.

Wenn man moraſtigen Boden findet, worauf ein Gebäude aufgeführet werden ſoll, muß derſelbe durch eingeſchlagene eichene Pfähle feſt gemacht werden; auf die Pfähle wird alsdenn ein Roſt gelegt, und auf den Roſt die Grundmauer geſetzt. Sollten in dem moraſtigen Boden Steine mit befindlich ſeyn, müſſen die Pfähle unten an den Spitzen mit Eiſen beſchlagen werden. Man legt auch wohl am dicken Ende, wo die Ramme aufſchlägt, einen viereckigen eiſernen Ring, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Schläge nicht aufſpalte.

Hat man einen Boden, der aus allerley über einander liegenden *Stratis* beſteht, (es wären z. E. oben 5 Fuß reine Erde, alsdenn kämen 5 Fuß grandiger Boden, unter dem Grande aber Moraſt,) ſo geht man bis an die feſte Lage, d. i. bis an den Grand, und

durchbricht solchen nicht, sondern setzt das Gebäude, wofern es nicht gar zu schwer ist, darauf, nimmt aber bey der Aufmauerung wohl in Acht, daß sie überall gleich hoch gehalten werde; sollte aber die Last sehr groß, und zu befürchten seyn, daß sie die Grundlage entzwey brechen könne, worauf unfehlbar ein Sinken des Gebäudes erfolgen würde, so geht man bis auf den Morast, und verschaffet, durch Einschlagen der Pfähle und Auflegen des Rostes, der Grundmauer einen sichern Stand.

Soll in fließendem Wasser ein steinernes Gebäude aufgeführet werden, so entblößt man den Grund, und untersucht, ob man Sand, Lehm, Morast, grandigen Boden, oder Felsen hat, und richtet darnach die Grundlegung, entweder mit einem Roste und Pfählen, oder ohne dieselben, ein. Die Entblößung des Bodens geschieht durch Ableitung oder Abdämmung des Flusses, oder durch Einsenkung und Einlegung der so genannten Krippen. Die Mauer, welche im fließenden Wasser zu stehen kommt, muß billig von großen Quadern aufgeführet werden; wenigstens müssen auswendig, wo das Wasser anspühlt, Quadern seyn, und diese mit eisernen Klammern an einander befestiget, und statt Kalkes mit heißem Kitt verbunden werden. Sind hölzerne Gebäude über Wasser zu setzen, werden lange, eichene, starke Pfähle eingerammet, die etwas über dem Wasser hervor ragen, und auf diese wird das hölzerne Gebäude gesetzt. Nach Beschaffenheit der Umstände macht man auch wohl einen gemauerten Grund darunter.

Die **Grundmauer** wird entweder aus dem Grunde senkrecht aufgeführt, nach der Gestalt der Haupt-Mauern über der Erde, oder sie bekommt auf den Seiten eine Böschung oder ein Widerlager, damit sie geschickt gemacht werde, den darauf ruhenden Bau in seiner senkrechten Stellung zu erhalten.

Pri-

Privatgebäude erfordern zwar eben so wohl eine Grundmauer, als die öffentlichen Gebäude und die Thürme; allein, man hat hier nicht nöthig, die Grund-Mauer abhängig und schräge zu machen, sondern es ist genug, sie aus dem Grunde senkrecht aufzuführen, und sie etwann 1 oder 2 Fuß stärker zu machen, als die Mauern über der Erde sind. Denn es mögen dergleichen Privathäuser entweder von Stein oder Holz erbauet werden, so hat eine perpendikulär angelegte Grundmauer Kraft genug, sie wider das Schwanken oder den völligen Umsturz zu verwahren, besonders, wenn Privatgebäude unmittelbar neben einander gestellet werden, wie in den Städten gewöhnlich ist.

Die Figur der Grundmauer ändert sich, wenn öffentliche Gebäude frey und abgesondert angeleget werden; denn außer der ungemeinen Last, womit dergleichen Gebäude die Grundmauer drucken, sind sie auch Sturm und Wetter mehr ausgesetzt, als angränzende Privathäuser. Es wird daher hier ein größerer Widerstand erfordert, damit dergleichen starke und wichtige Gebäude von Sturm und Wetter keinen Schaden leiden. Eine aus dem Grunde senkrecht aufgeführte Grundmauer kann zwar zu der Sicherheit eines Baues etwas beytragen, sie ist aber nicht vermögend, der größten Gewalt der Winde, die den Bau umzureißen suchen, hinlänglich zu widerstehen. Bekommt sie hingegen auf den Seiten eine abhängige und schräge Figur, welche man die Böschung oder den Abhang der Grundmauer nennen kann, so wird allerdings ihr Widerstand vergrößert.

Einige glauben, daß die Grundmauer deswegen eine Böschung oder Abdachung bekomme, damit die Last des Baues die obere Fläche der Grundmauer nicht zu sehr beschweren, sondern sich durch die ganze Grundmauer und deren Böschung zertheilen könne. Allein, sie scheinen nicht die bekannten Regeln der Mechanik erwogen zu haben: 1) daß die Directionslinie, nach welcher die Hauptmauern oder die Hauptwände des Baues drucken,

cken, auf der obern Fläche der Grundmauer perpendikulär stehet; 2) daß, wenn die Hauptmauern auf die Grundmauer drucken, hier entgegengesetzte Actionen vorhanden seyn, die beyderseits einander gleich sind; d. i. die Grundmauer druckt mit eben der Kraft zurück, mit welcher sie von der Hauptmauer gedruckt wird; 3) daß man von der Stärke des Druckes, theils nach der Grundfläche, welche gedruckt wird, theils nach der Höhe der druckenden Last urtheilen müsse.

Diesen Regeln zu Folge, wird zwar die Grundfläche der perpendikulären Grundmauer von der Last des Baues gedruckt, keinesweges aber die Böschung der Grundmauer. Denn diese entgegengesetzte Actionen des Druckes, welche die perpendikulären Mauern gegen einander ausüben, sind nach der Grundfläche, welche gedruckt wird, bestimmt und gemessen. Daher kann die auf die Grundfläche der Grundmauer druckende Last keinen Einfluß in deren Böschung haben, noch sich durch dieselbe zertheilen.

Die Grundmauer bekommt deswegen vornehmlich eine Böschung, damit sie geschickt gemacht werde, dem Schwanken des Baues hinlänglich zu widerstehen, weil eine Last, die auf einem breiten Grunde ruhet, vor dem Falle sicher ist.

Man pflegt insgemein die Breite der Böschung an der Grundmauer, nach der Dicke der Mauern über der Erde zu proportioniren, dergestalt, daß, wenn die Mauer über der Erde 3 Fuß breit ist, die Breite der Grundfläche, worauf die Grundmauer ruhet, zwey Mahl so groß, d. i. 6 Fuß, gemacht wird, woraus sich zugleich die Breite der Böschung ergibt. Allein, weil die Dicke der Mauer über der Erde veränderlich ist, und nach dem Unterschiede der Gebäude bald groß bald klein seyn kann: so ist die gegebene Regel nicht allgemein. Man thut daher weit besser, wenn man die Breite der Böschung nach der Höhe der Grundmauer proportioniret, weil die Breite der Böschung mit der Höhe der Grundmauer wächset, und die Höhe der Grundmauer sich durch die Höhe des ganzen Baues gar leicht bestimmen läßt. Die Stärke der Böschung beruhet auf dem Widerstande, den sie thun kann, wenn Sturm und Wetter den ganzen Bau sammt der Grund-

Mauer

Mauer erschüttern, und den senkrechten Stand derselben ändern wollen. Daher muß die Böschung der Grundmauer weder zu steil noch zu flach gemacht werden. Denn eine steile Böschung, welche einer Thurm-Spitze ähnlich ist, hat nicht Kraft genug, dem gewaltsamen Drucke der Grundmauer zu widerstehen, weil ihr Grund nicht breit genug ist. Vielmehr wird sie aus ihrem Lager gebracht werden, wenn mit der Gewalt der stürmenden Winde zugleich der Druck der Grundmauer auf sie zunimmt. Mit der Abweichung der steilen Böschung von ihrem Grunde, muß nothwendig zugleich ein heftiges Schwanken der Grund-Mauer und des ganzen Baues, wo nicht ein Umsturz verknüpft seyn.

Eine sehr flache Böschung, wird zwar wegen des breiten Grundes, worauf sie ruhet, dem Drucke der Grundmauer, den die auf das Gebäude stürmenden Winde verursachen, hinlänglichen Widerstand thun, und ihre Stellung nicht leicht ändern. Allein, wer sollte ohne Noth so viele Kosten auf eine Sache wenden, die keinen Nutzen hat, wie eine allzu flache Böschung ist? Denn außer dem, daß sie durch den darüber geführten Bau verdeckt und unter dem Horizonte verborgen ist, erfordert eine solche flache Böschung, daß der Grundgraben nach der Länge und Breite erweitert werde, wozu ein nicht geringer Aufwand nöthig ist.

Weil sich die Schräge der Böschung nach der Breite des Grundes richtet, so folget daraus, daß, wenn die Breite klein ist, die Böschung steil, hingegen wenn die Breite groß ist, die Böschung flach werde. Da nun weder steile noch allzu flache Böschungen von wahrem Nutzen sind, so muß man die Breite der Böschung nach der Höhe der Grundmauer dergestalt proportioniren, daß man eine Böschung bekomme, die das Mittel zwischen einer steilen und allzu flachen hält.

Hier-

Hieraus ergeben sich die Schranken, welche das gröſte und kleinste Maß für die Breite der Böschung bestimmen, und ohne viele Mühe aus folgender Aufgabe erkannt werden.

Aus der gegebenen Höhe der Grundmauer die Breite der Böschung zu finden. 1) Nachdem man die Höhe der Grundmauer nach der Höhe des ganzen Baues bestimmt hat, so proportionirt man 2) nach der gegebenen Höhe der Grund-Mauer, die Breite der Böschung dergestalt, daß sie wenigstens der halben Höhe der Grundmauer gleich gemacht werde, welches das kleinste Maß ist. 3) Man vergröſert die halbe Höhe der Grundmauer, bis die Breite der Böschung $\frac{2}{3}$ von der Höhe der Grundmauer ausmacht: so hat man das gröſte Maß.

Es sey z. E. die Höhe der Grundmauer bey einem Privat-Gebäude 12 Fuß: so kann man für die Breite der Böschung 6, 7 bis 8 Fuß nehmen, wenn das Privatgebäude stark, hoch und freystehend ist. Ist die Höhe der Grundmauer bey einem publiken Gebäude 14 Fuß, so kann die Breite der Böschung 8 und mehr Fuß gemacht werden.

Um den Druck auf die Grundmauer zum Theil zu vermindern, darf man nur bey steinernen Gebäuden, die Hauptmauern nach der Ordnung der über einander stehenden Stockwerke verdünnen. In dieser Absicht wird bey jedem folgenden Stockwerke die Hauptmauer auf beyden Seiten, nähmlich von innen und von auſen, 4 bis 5 Zoll dünner, als die darunter stehende Hauptmauer ist, gemacht. Hierdurch erspahret man nicht nur viele Kosten, welche theils auf die Materialien, theils auf das Arbeitslohn zu verwenden sind, sondern erhält auch zugleich den Vortheil, daß die Last des Baues, womit die Grundmauer beschweret wird, zum Theil kleiner werde.

Zu mehrerer Erläuterung des Vorstehenden, will ich drey verschiedene Arten des Grundes oder Bodens annehmen, und zeigen, wie man sich dabey in Aufführung der Grundmauer zu verhalten habe, aus welchen Beyspielen man alsdenn die sich ereignenden Nebenumstände der Grund-Arten einiger Maßen wird be-

beurtheilen können, auch ein Verhältniß des Grundes in der Erde, und des darauf ſtehenden Gemäuers außerhalb der Erde zu proportioniren wiſſen. Zum erſten Beyſpiel will ich einen recht weichen und moraſtigen Grund; zum zweyten, einen Mittelboden, welcher weder recht weich noch hart iſt; und zum dritten, einen recht harten, feſten und guten Boden wählen.

Erſtes Beyſpiel. Es ſoll ein Gebäude auf einem weichen und ſumpfigen Boden aufgeführet werden, welches 3 Stockwerke (Etagen) hoch, 100 Fuß lang, und 48 Fuß breit ſeyn ſoll; in welchem man auch einige Gewölbe angebracht wiſſen will. Bey dieſem Vorhaben muß man, wie folget, verfahren. Zuvörderſt muß man den Grund viſitiren, wie tief deſſen Weiche iſt; welches mit einem Erdbohrer am füglichſten geſchehen kann. Wäre nun ſolche Unterſuchung allenthalben auf der ganzen Ebene, worauf man bauen will, verrichtet, doch ſo, daß man bey jedem Loche einen kleinen Pfahl eingeſchlagen hätte, an welchem angemerket worden, wie tief man habe; und wäre alſo gefunden, daß an der vordern Seite des Grundes, 16, und an der hintern nur 9 Ellen Tiefe wäre, auf den beyden Giebelſeiten aber es von der neun-elligen bis zur ſechszehn-elligen Tiefe ſchräg zu ginge: ſo hätte man alsdenn die wahre Tiefe des Grundes, ſo weit ſolche ſumpfig wäre; darunter aber fände ſich ſteiniges Erdreich, welches wie feſter Kies beſchaffen ſey. Zweytens, muß alsdenn das ganze Viereck ausgegraben, und das zuſammen gelaufene Waſſer ausgeſchaufelt werden; doch geſchieht die Ausgrabung nicht tiefer, als das Mauerwerk, welches bey dieſem Gebäude 6 Fuß tief in die Erde geleget werden muß, werden ſoll. Hierauf wird Drittens ein Roſt geſchlagen, zu welchem die Pfähle der vordern Seite 10, die in der hintern Seite aber nur 3 Ellen lang ſeyn müſſen; diejenigen aber, ſo in beyde Giebelſeiten kommen,

men, werden von 10 bis 3 Fuß schief geschnitten. Alle Pfähle, welche den äußern Kranz ausmachen, müssen mit Spünden versehen seyn. Auch müssen so wohl die Eckpfähle, als auch allemahl der fünfte Pfahl des Kranzes, einen Zapfen behalten, damit die Schwellen des Rostes darauf befestiget werden können. Der übrige Raum aber wird mit ordinären Pfählen, die keine Spünde haben, ausgeschlagen. Hierauf wird, Viertens, das Mauerwerk angefangen. Doch muß neben dem Roste eine Vertiefung von etwann 3 bis 4 Fuß seyn, welche 3 Fuß im Quadrat hat, damit das sich etwann sammelnde Wasser hinein falle, und ausgeschöpfet oder gepumpet werden könne, damit die Maurer an ihrer Arbeit nicht gehindert werden. Sodenn wird eine ganze Sohle, 2 Fuß hoch, mit Wasserkitt gemauert, oder es wird nur das Mauerwerk damit stark überzogen: so läßt solche Sohle kein Wasser durch. Hierauf werden die Mauern, welche den Grund halten sollen, und insgesammt, sowohl zu den Kellern, als auch allen Scheidewänden, die im ganzen Gebäude vorkommen, ihre Unterstützungen haben müssen, auf der Sohle, entweder mit Röthel, oder aufgesetzten Steinen, angemerket. Endlich erfolgt die Aufmauerung, wie Fig. 1082 vorgestellt ist, in welcher man den Durchschnitt des ganzen Gebäudes, von welchem hier die Rede ist, und zwar auf einer Giebelseite, sieht.

a, die Pfähle des geschlagenen Rostes, welche ihre Länge nach der Weiche des Grundes haben, so oben angezeigt worden. b, die Schwellen, welche den Rost zusammen halten, damit kein Pfahl aus seiner Fuge weiche. c, die Sohle des ganzen Werkes, so entweder mit Tuffstein gemauert, oder damit stark überzogen worden, da alsdenn das Kellerpflaster d niemahls nässen und Wasser durchlassen wird. e, die Stärke der Grundmauer des 3 Etagen hohen Gebäudes. f, die Böschung oder das Widerlager der Grundmauer, welche 3 Fuß hoch aus der Erde hervor raget, und einen Anlauf hat, durch welchen

chen die Kellerfenster g gebrochen sind. h, das gegrabene Loch neben dem Fundamente, welches einige Fuß tief neben dem Roste herunter geht, damit sich das Wasser hinein ziehen könne, und also im Trocknen gearbeitet werden möge.

Ist es aber möglich, in der Nähe einen tiefern Ort ausfündig zu machen, so lasse man entweder einen Canal nach der Seite zu, in die Tiefe des Loches aber einen viereckigen Wasserhälter mauern, der keinen Boden von Steinen hat, und welchen man auch zuwölbet, oben aber mit Erde verfüllet. Oder, man macht bloß einen Graben zum Abzuge des Wassers, und füllet ihn 2 bis 3 Fuß hoch mit Kieselsteinen, macht hernach einen Thonschlag darauf, und füllet ihn alsdenn mit Erde: so hat man niemahls eine Reparatur dabey nöthig, und das Wasser behält beständig seinen Abzug.

Findet aber solches alles nicht statt, so macht man, nachdem das Mauerwerk mit Wasserkitt überzogen worden, noch einen Thonschlag auswendig daran, und füllet alsdenn alles umher mit Erde aus.

Zum zweyten Beyspiel nehme ich einen Grund an, welcher nicht weich, aber auch nicht hart ist, so daß man ohne die diesfalls erforderliche Behutsamkeit nicht darauf bauen kann. Das Gebäude nun, welches auf solchem Grunde erbauet werden soll, soll zwey starke Stockwerke, nebst einem Kellergeschoß (Souterrain) haben. Hierbey muß man ebenfalls, wie bey dem ersten Falle, eine genaue Untersuchung anstellen. Der Grund sey in seiner Größe 60 Fuß lang, und 30 Fuß breit. Ich nehme an, man habe bey der Visitation gefunden, daß die obere Fläche viertehalb Fuß tief ganz weich sey; nach diesem aber ein etwas festerer Grund, als: eine Mischung von Lehm und Erde, und etwas Kies, so aber dennoch etwas nachgibt, folge; auch beynahe mitten im Grunde, in der Tiefe, eine Wasserquelle sey.

Hierzu

Hierzu wird Fig. 1083 die Sache deutlich machen. Erſtlich haben die Mauern durchgehends unter ſich einen gelegten Roſt a, welcher wegen des Schiebens in den Hauptecken eingeſchlagene Pfähle b von 9 Fuß hat. Der Keller c iſt nahe am Giebel etwas tiefer gegründet, und bekommt auch von der Seite ſein Licht. Die Kellermauern d haben ebenfalls ihren Roſt unter ſich, welcher aber mit keinen Pfählen zum Weichen verſehen, weil ſolches dabey nicht nöthig iſt, indem ſolcher nicht nur tiefer liegt, ſondern auch zwiſchen den andern eingeſchloſſen iſt. Alle Grundmauern e aber haben ihre Widerlager f u. d zwar nach Proportion der darauf ruhenden Mauern, welche ebenfalls ihre Sohle h haben, die mit den Kellermauern verbunden ſind. Der Keller und deſſen Grundmauern müſſen auch eine Sohle haben, welche insgeſammt, und inſonderheit die Sohle des Kellers, mit Waſſerkitt gemauert oder überzogen werden. Die mitten im Keller befindliche Waſſerquelle, k muß in einen kleinen viereckigen Brunnen ohne Sohle eingefaſſet werden; und wenn zu ſolchem ein Abfluß gemachet werden kann, ſo verfährt man dabey, wie bey dem erſten Beyſpiele gezeiget worden. Findet aber ſolches wegen der Tiefe nicht ſtatt, ſo muß aus ſolchem Brunnen eine Leitröhre, nach einem bequemen Orte zu, geleget werden, wo man das Waſſer in einem Hälter ſammelt, und, wenn es nöthig iſt, ſolchen ausſchöpfet oder pumpet, und zwar vermittelſt einer Pumpe, welche im Keller gezogen werden kann, damit das Waſſer außerhalb dem Gebäude ablaufen möge.

Das dritte Beyſpiel ſoll die Errichtung eines Gebäudes von vier Etagen und einem Keller ſeyn, welches aber, dem Anſcheine nach, auf einem ſehr feſten und guten Grunde aufgeführet, und zwar 200 Fuß lang, und 50 Fuß tief werden ſoll. Ich ſetze voraus, daß man bey angeſtellter Viſitation des

Grun-

Grundes gefunden, daß derselbe überall fest ist, so daß man auch in demselben wegen des festen Kieses arbeiten kann, außer daß sich an der einen Ecke der Hinter-Seite ein weicher Ort, von etwann 4 Fuß breit, und 3 Fuß lang, gefunden, wo vermuthlich eine in der Tiefe steckende Wasserquelle verborgen liegt; im übrigen aber ist der Boden umher so fest, als der andere. Dieser weiche Ort aber trifft gerade die Ecke des Gebäudes, welche bey der Aufmauerung gewiß da hinein sinken würde. Hierbey nun ist der beste Rath, daß man, 1 Fuß von dem weichen Orte umher entfernt, eine Mauer von 1 Elle stark aufführen lasse, welche etwann 4 Fuß tief ist; solche gemauerte Einfassung lasse man stark überwölben, und seze alsdenn ein Fundament darüber weg, so hat man dabey nichts weiter zu befürchten. Doch wird allemahl rathsam seyn, daß aus solcher Wassersammlung ein kleiner Abzug gemacht werde, damit sich das Wasser nicht weiter unter dem Grunde ausbreite.

Fig. 1084, stellt das Gebäude vor, von welchem hier die Rede ist. An solchem sind nun, nach Beschaffenheit des Grundes, die Mauern zu dem, 4 Etagen hoch angelegten, Gebäude proportionirt, und es kann deren Stärke aus dem darunter stehenden Maßstabe entnommen werden. Es sind an demselben die vornehmsten Stücke: a, die Grundmauern; b, die Keller; c, der gefährliche Ort, in welchem das Wasser durch einen gemauerten Kasten eingefasset, und mit einem starken Gewölbe überdecket worden.

Die ganz lehmernen Gebäude, oder die so genannten Wellerwände, müssen ebenfalls einen Grund aus der Erde haben, damit die Lehmwand sich nicht verrücken könne. Eine Lehmmauer, welche $1\frac{1}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Elle dick ist, ist öfters schwerer, als eine Wand von Holze; daher muß solche auch einen solchen Grund haben, welcher die Last zu tragen vermögend ist. Der Grund zu Wellerwänden richtet sich auch nach dem

Grunde und der Festigkeit des Erdbodens, worauf gebauet wird. Ist der Boden fest, so kann eine seichte Tiefe zum Grunde hinreichend seyn. Ist aber kein fester Boden, da muß wohl $1\frac{1}{2}$, auch wohl gar $1\frac{1}{2}$ Elle tief, der Grund gesucht werden.

Angermanns allg. pract. Civilbaukunst, S. 213, fgg.
Leopolds oecon. Civilbaukunst, im 11 B. der Oecon. Nachr. S. 586, fgg.
Penthers Anleit zur bürgerl. Baukunst, 2 Th. S. 11, fgg.
Jo. Jac. Hentschens Observationen über den Grundbau, st. im 8 — 12 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1764.

Der Lohn für den Grund auszugraben, (der Grundgräberlohn), kann nach der hergebrachten Gewohnheit, am füglichsten ruthenweise regulieret und bezahlet werden, wobey man die Festigkeit und die Tiefe des auszugrabenden Erdbodens in Betrachtung ziehen muß. Eine Ruthe wird 12 Fuß berl. oder rheinländisch Maß lang und breit, und 1 Fuß hoch oder tief, gerechnet. Dieses macht 144 Kubik-Fuß aus. Eine solche Ruthe pflegt man eine Schachtruthe zu nennen, weil es eine Schicht von einer Kubik-Ruthe ist, und 12 solcher Schichten eine Kubik-Ruthe ausmachen.

Den Grund und Boden kann man, in Ansehung der Festigkeit, in vier Sorten eintheilen, und hiernach den Grundgräberlohn billigmäßig folgender Maßen bestimmen.

1. In lockern Boden, welcher bloß mit Spaden ausgegraben werden kann, bezahlt man, nach Beschaffenheit der Tiefe des auszugrabenden Erdbodens, für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden, folgendes:

A. Für jede Schicht, zu 5 Fuß hoch oder tief gerechnet, besonders,

		Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht	1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	4
- - 2te -	- 6 - 10 - - - - - - -	—	8
- - 3 -	- - 11 - 15 - - - - - - -	—	12
- - 4 -	- - 16 - 20 - - - - - - -	—	16
- - 5 -	- - 21 - 25 - - - - - - -	—	20

Für

	Rthl.	Gr.
Für die 6te Schicht 26 bis 30 Fuß tief, die Schachtr.	1	—
- - 7 = - - 31 = 35 - - - - - -	1	4
- - 8 = - - 36 = 40 - - - - - -	1	8
- - 9 = - - 41 = 45 - - - - - -	1	12
- - 10 = - - 46 = 50 - - - - - -	1	16

B. Für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe	4
- 1 = 10 - - - -	6
- 1 = 15 - - - -	8
- 1 = 20 - - - -	10
- 1 = 25 - - - -	12
- 1 = 30 - - - -	14
- 1 = 35 - - - -	16
- 1 = 40 - - - -	18
- 1 = 45 - - - -	20
- 1 = 50 - - - -	22

2. In mittelmäßigem Boden, welcher theils mit Spaden ausgegraben, und theils mit Hacken erst losgehauen werden muß, kann man für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht zu 5 Fuß tief besonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	6
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	10
- - 3 = - - 11 = 15 - - -	—	14
- - 4 = - - 16 = 20 - - -	—	18
- - 5 = - - 21 = 25 - - -	—	22
- - 6 = - - 26 = 30 - - -	1	2
- - 7 = - - 31 = 35 - - -	1	6
- - 8 = - - 36 = 40 - - -	1	10
- - 9 = - - 41 = 45 - - -	1	14
- - 10 = - - 46 = 50 - - -	1	18

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe	—	6

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 10 Fuß tief die Schacht-Ruthe	—	8
- 1 = 15 - - - -	—	10
- 1 = 20 - - - -	—	12
- 1 = 25 - - - -	—	14
- 1 = 30 - - - -	—	16
- 1 = 35 - - - -	—	18
- 1 = 40 - - - -	—	20
- 1 = 45 - - - -	—	22
- 1 = 50 - - - -	1	—

3. In kieſigem Boden, welcher durchgehends mit Bicken erſt losgehacket werden muß, kann man für das Loshacken und Auswerfen oder Herauswinden billigmäßig folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht beſonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ſte Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	8
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	12
- - 3te - - 11 = 15 - - -	—	16
- - 4te - - 16 = 20 - - -	—	20
- - 5te - - 21 = 25 - - -	1	—
- - 6te - - 26 = 30 - - -	1	4
- - 7te - - 31 = 35 - - -	1	8
- - 8te - - 36 = 40 - - -	1	12
- - 9te - - 41 = 45 - - -	1	16
- - 10te - - 46 = 50 - - -	1	20

B. Oder für alle Schichten durch die Bank zuſammen genommen,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe	—	8
- 1 = 10 - - - -	—	10
- 1 = 15 - - - -	—	12
- 1 = 20 - - - -	—	14
- 1 = 25 - - - -	—	16
- 1 = 30 - - - -	—	18
- 1 = 35 - - - -	—	20
- 1 = 40 - - - -	—	22
- 1 = 45 - - - -	1	—
- 1 = 50 - - - -	1	2

4. In felsigem Boden, welcher theils mit Bicken losgehacket, theils mit Brechstangen losgebrochen werden muß, kann man für das Losbrechen und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht besonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	12
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	16
- - 3= - - 11 = 15 - - -	—	20
- - 4= - - 16 = 20 - - -	1	—
- - 5= - - 21 = 25 - - -	1	4
- - 6= - - 26 = 30 - - -	1	8
- - 7= - - 31 = 35 - - -	1	12
- - 8= - - 36 = 40 - - -	1	16
- - 9= - - 41 = 45 - - -	1	20
- - 10= - - 46 = 50 - - -	2	—

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe	—	12
- 1 = 10 - - - -	—	14
- 1 = 15 - - - -	—	16
- 1 = 20 - - - -	—	18
- 1 = 25 - - - -	—	20
- 1 = 30 - - - -	—	22
- 1 = 35 - - - -	1	—
- 1 = 40 - - - -	1	2
- 1 = 45 - - - -	1	4
- 1 = 50 - - - -	1	6

NB. Für obigen Lohn müssen die Grundgräber Spaden, Bicken und Hacken selbst anschaffen und unterhalten; die übrigen Geräthschaften aber gibt der Bauherr.

Wenn der auszugrabende Platz aber breit ist, und die ausgestochene Erde oder der losgehackte Grund und Boden nicht ausgeworfen oder herausgewunden werden kann, sondern ausgekarret werden muß, dergleichen bey Ausgrabung der Keller und Teiche vorkommt: so kann man außer obigem Lohn für das Auskarren noch folgendes bezahlen:

Auf	25	Schritt	weit,	für	die	Schacht-Ruthe	2	Gr.
-	50	-	-	-	-	-	3	-
-	100	-	-	-	-	-	4	-
-	150	-	-	-	-	-	5	-
-	200	-	-	-	-	-	6	-

Hrn. Landbaumeister Huth Unterr. zu Bau-Anſchlägen, 1 Th. Halberſt. 1777, 8. S. 47, fgg.

Siehe auch im Art. Bau-Anſchlag, Th. III, S. 648, f.

Grund-Baum, ſiehe Grund-Balken.

Grund-Bein, in der Zergliederungskunſt, ein Bein in dem untern Theile der Hirnſchale, weil es der übrigen Hirnſchale gleichſam zum Grunde oder zur Stütze dient; Os baſilare oder ſphenoides, das keilförmige Bein oder Keilbein, wegen einiger, obgleich ſehr unvollkommenen, Aehnlichkeit; das Gaumenbein, weil es der Breite nach ſich an den Gaumen hin erſtrecket.

Grund-Beſitzer, Grundbeſitzerinn, eine Perſon, welche ein Grundſtück in Beſitz hat.

Grund-Birn. 1. In einigen Gegenden, beſonders im Reiche, ein Nahme der Kartoffeln, welche in Oberſachſen Erdäpfel genannt werden; Solanum tuberoſum *Linn.* Siehe Kartoffel.

2. In der Lauſitz und Meißen werden die knolligen eßbaren Wurzeln des Helianthus tuberoſus *Linn.* welche in Niederſachſen den Nahmen der Erdäpfel führen, Grundbirnen genannt; ſiehe Th. XI, S. 223, fgg.

Grund-Bley, in der Schifffahrt, ein an einem Stricke gebundenes bleyernes Gewicht, die Tiefe und Beſchaffenheit des Grundes in der See zu erforſchen; das Grundloth. Siehe Senk-Bley.

Grund-Bohrer der Mäurer; ſiehe Th. VI, S. 167.

Grund-Bolzen der Bleygießer; ſiehe Th. VI, S. 196.

Grund-Brief, in einigen beſonders oberdeutſchen Gegenden, eine Urkunde, welche ein Lehens- oder Zins-Herr dem Lehens- oder Zinsmanne über das ihm übertragene

tragene Grundstück gibt; der Lehensbrief, Erbzins-Brief, Zinsbrief.

Grund-bringen, heißt, in der Markscheidekunst, die unter der Erde befindlichen Gänge, Klüfte und andere Grubengebäude, nach ihrem Fallen und Streichen durch gerade Linien angeben. Diese Arbeit ist vom **Grundlegen** darin unterschieden, daß ein solcher Markscheider-Grundriß keinen in Linien eingeschlossenen Raum oder Fläche vorstellt, sondern nur eine fallende und steigende Linie, so sich nach einer gewissen Gegend kehret, andeutet.

Grund-Bruch, der Durchbruch des Wassers durch den Grund eines Dammes oder Deiches; Nieders. Grundbrake. Siehe auch **Abbruch**, Th. I, S. 35, und **Deichbruch**, Th. IX, S. 74.

Grund-Brühe, in der Schifffahrt, dasjenige Wasser, welches sich unten in dem Schiffe zu sammeln pfleget, und auch wohl die **Grundsuppe** genannt wird.

Grund-Buch. 1. Im Oberdeutschen, besonders in Oestreich, das Verzeichniß der einem Eigenthumsherren gehörigen Grundstücke und ihrer Gefälle. Zuweilen auch das Collegium der dazu gehörigen Personen. So hat gemeiner Stadt Wien Grundbuch einen **Grundbuchshandler**, einen **Grundschreiber** und einen **Amtschreiber**.

2. Ein obrigkeitliches Buch, worein die verpfändeten Grundstücke eingetragen werden, das Grund- und Hypotheken-Buch; siehe **Hypotheken-Buch**.

Grund-Dienst, im Oberdeutschen, diejenigen Dienste, welche die Grundholden oder Unterthanen dem Grund-Herren leisten müssen, und welche sonst auch Robathe, in Ober- und Niedersachsen aber Frohnen, Frohndienste genannt werden. Siehe Th. IX, S. 254, fgg.

Grund-Eichel, Erdnuß, Lathyrus radice tuberosa *Linn.*; siehe Th. XI, S. 293, fgg.

Grund-Eis, dasjenige Eis, welches auf dem Grunde der Ströhme entsteht, nach und nach von demselben in die Höhe kommt, und auf dem Flusse forttreibt; da man denn sagt, der Fluß gehe mit Grundeis. Siehe Th. X. S. 477.

Grund-Eisen, bey den Formschneidern, ein flacher Meißel, mit einer gebogenen, flachen oder hohlen und breiten Spitze, den Grund auszustechen; siehe Th. XIV, S. 492.

Grund-Farbe, eine Farbe, welche den Grund anderer Farben enthält, aus welcher andere Farben bereitet werden; eine Hauptfarbe, im Gegensatze der Nebenfarben. Siehe Th. XII, S. 179.

Grund-Feste. 1. Der Grund eines Gebäudes, worauf dessen Festigkeit beruhet, in der höhern Schreibart. In dem gemeinen Sprachgebrauche ist es nicht mehr üblich, außer daß es noch bey den Wassermühlen vorkommt, wo die Mahlpfähle ihre Grundfesten haben. Siehe Feste.

2. Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzengeschlecht, wovon einige Arten in den wärmern Gegenden Europens am sandigen Meerstrande wachsen und denselben gleichsam binden oder fest machen, Crepis *Linn.*; siehe unter Habichts-Kraut.

Grund-Fische, werden diejenigen Fische genannt, die sich gemeiniglich in dem Grunde des Meeres und der Flüsse aufhalten, theils des Fraßes, theils der Sicherheit wegen; wie davon die Gründlinge, Funduli, ihre Benennung haben.

Grund-Fläche, Gr. und Lat. Basis, der unterste Theil der Fläche eines Körpers, worauf derselbe steht, liegt, oder gesetzt wird; zum Unterschiede von der Oberfläche und den Seitenflächen. An denen Körpern, welche eine krumme, zum Theil aber auch eine ebene Fläche haben, nennt man den ebenen Theil die Grund-Fläche.

Grund-Forelle, siehe Th. XIV. S. 450.

Grund-Form, bey den Kattundruckern, gewisse Formen, den Grund des Kattuns damit zu färben, da denn die Blumen weiß bleiben, in welche hernach kleinere Paßformen mit andern Farben gedruckt werden. Siehe Th. XIV. S. 505, f.

Grund-Gebirge, bey einigen eine Benennung eines ursprünglichen oder Gang-Gebirges, weil es gleichsam den Grund der Flötzgebirge ausmacht.

Grund-Gerechtigkeit, Fr. Justice foncière, die Gerichtbarkeit, welche dem Grunde und Boden anklebet, mit dem Eigenthume des Grundes und Bodens verbunden ist; die niedere Gerichtbarkeit, im Gegensatze der höhern oder peinlichen. Siehe das Folgende.

Grund-Gericht. 1. In einigen oberdeutschen Gegenden, besonders in Oestreich und am Oberrheine wird die Grundgerechtigkeit im Plural, ohne Singular, die Grundgerichte genannt, d. i. die niedere Gerichtbarkeit, in Ober- und Niedersachsen die Erb-Gerichte, weil sie auf einem jeden freyen Erbgute haftet; im mittlern Lat. Justitia fousseria, fundicaria.

2. In andern Gegenden, ein Gericht, welches die Feld- und Ackerstreitigkeiten untersucht und entscheidet; in einigen Gegenden auch das Eigengericht, vermuthlich weil es über das Eigenthum im Felde erkennet. Siehe Feld-Gericht.

Grund-Gesetz, Lex fundamentalis, ein Gesetz, welches den Grund, d. i. die Bestimmung der Verfassung eines Staates enthält, woraus alle übrigen Gesetze herfließen. Reichsgrundgesetze, Verträge zwischen dem Haupte und den Gliedern eines Reiches, worin dessen Verfassung und Regierungsform bestimmt wird.

Grund-Gräberlohn, siehe oben, S. 274, fgg.

Grund-Graben, siehe oben, S. 256, fgg.

Grund-Haar, Fr. Poil fin, bey den Hutmachern, die feinen weichen Haare, welche die Thiere, als: Biber, Haſen, Kaninchen ꝛc. im Winter haben; zum Unterſchiede von den gröbern Sommerhaaren.

Bey den Gärbern werden die in der Haut verborgenen Wurzeln der Haare **Grundhaare** genannt.

Grund-Haken, ſiehe unter Haken.

Grund-Haſe, ſiehe unter Haſe.

Grund-Heil, eine Benennung: 1. der Anagallis, oder des Gauchheiles, ſiehe Th. II, S. 11, fgg.; 2. der Veronica, oder des Ehrenpreiſes, ſiehe Th. X, S. 191, fgg.; 3. des Oreoſelinum, oder des Bergpeterleins, oder Bergeppichs, ſiehe unter Peterſilie.

Sicilianiſches **Grundheil**, ſiehe Johannis-Kraut.

Grund-Herr, der Eigenthumsherr des Grundes und Bodens; Dominus directus, Dominus fundi ſeruientis, Dominus territorii, im mittlern Lat. Fundalis, welcher auch die **Grundherrſchaft**, und ſo fern er als eine Obrigkeit betrachtet wird, die **Grundobrigkeit** heißt; ſiehe dieſes Wort.

Bey den Bergwerken heißt der **Grundherr** derjenige, bey deſſen Gute jederzeit der Erbkuß bleibt, und nicht davon verkaufet werden darf. Jedoch iſt derſelbe ſchuldig, das Schürfen zu leiden, und den Bergbau möglichſt zu befördern, auch das Waſſer auf Künſte, Hütten und Pochwerke herzugeben, desgleichen mit Holze und andern Materialien um billigmäßige Abfindung darzu behülflich zu ſeyn. Es iſt aber doch noch ein Unterſchied zwiſchen dem Grundherrn, der das Berg-Regale ſelbſt hat, und unter dem, auf deſſen Erbgute oder Feldern der Gang entblößet wird.

Grund-Herrlichkeit, ſiehe das folgende.

Grund-Herrſchaft. 1. Als ein Abſtractum, und ohne Plural, die Herrſchaft, welche aus dem Eigenthums-

Rechte

Rechte über einen Grund und Boden entſpringt; die Grundherrlichkeit, im mittlern Lat. Fundalitas.

2. Als ein Concretum, eine Perſon, welche dieſe Herrſchaft beſitzt.

Grund-Heuer, ſiehe Grund-Zins.

Grund-Hieb, bey den Feilenhauern, die erſten und unterſten Hiebe oder Striche an einer Feile; zum Unterſchiede von den Kreuzhieben.

Grund-Hobel, ſiehe Hobel der Tiſchler.

Grund-Holde, (der) ein nur in einigen oberdeutſchen Gegenden, z. B. in Oeſtreich übliches Wort, einen Unterthan zu bezeichnen, der dem Grunde und Boden anklebet, glebae adſcriptum, der ohne Willen des Grundherren deſſen Gut nicht verlaſſen kann; eine Art der Leibeigenen. Zuweilen auch wohl in weiterer Bedeutung, ein Grundbeſitzer, der ein Grundſtück von dem Grundherren in Beſitz hat. Siehe Hold.

Grund-Köder, ſiehe Th. XIII, S. 576.

Grund-Lade, im Bergbaue, beſchlagene Balken, welche den Grund der Thürſtöcke ausmachen.

Grund-Lage, die unterſte Lage, welche den obern gleichſam zum Grunde dient. Die Grundlage eines Walles, deſſen unterſte Lage. Imgleichen figürlich, die einfachen Theile, woraus ein Körper beſteht; der Grundſtoff. Die Grundlage eines Buches, deſſen vornehmſten Theile, worin die übrigen gegründet ſind. Ferner dasjenige, was bey einer Sache zum Grunde geleget wird, wornach ſie ihre ganze Beſtimmung und Einrichtung erhält. Die Beſchaffenheit des Fluſſes muß der Schifffahrt auf demſelben zur Grund-Lage dienen. Wie auch der erſte Anfang eines Dinges, ſo fern er den Grund von deſſen Fortſetzung in ſich enthält. Die Grundlage deines Glückes.

Grund-Lauwine, ſiehe Lauwine.

Grund-legen, in der Baukunſt, den zu einem jeden aufzuführenden Gebäude gehörigen und nöthigen Grund einrichten; ſiehe **Grund-Bau**.

Grund-Legung, bey den Feldmeſſern, ein Feld, Wieſe, Wald, Teich, Garten ꝛc. nach ſeinen Seiten und Winkeln, womit es beſchloſſen wird, ausmeſſen, und ſolches in einer ähnlichen oder kleinen Figur vorſtellen; ja ganze Landſchaften umziehen, und ſie nach einem verjüngten Maße entwerfen. Siehe **Abriß** und **Grundriß**.

Es bedeutet auch dieſer Ausdruck, einen, einer auf dem Papiere gezeichneten Figur ähnlichen Raum, der mit eben dergleichen Winkeln und ähnlichen Linien eingeſchloſſen iſt, nachmachen. Siehe **Abſtecken** und **Abmeſſen**.

Grund-Linie, die unterſte Linie einer Figur, worauf ſie ruhet, oder zu ruhen ſcheint; Baſis.

In dem Bergbaue iſt es diejenige, welche zwiſchen der Seigerlinie und Donlege als eine Grundfeſte oder Baſis des Triangels ſteht.

Grund-los, keinen Grund, oder doch keinen bekannten Grund habend. Das Waſſer iſt hier grundlos, der Grund iſt mit keinem bekannten Werkzeuge zu erforſchen. Das grundloſe Meer. Ein grundloſer Weg, Fr. Chemin rompu, ein ſehr moraſtiger, ſumpfiger Weg, wo nicht leicht feſter Grund zu finden iſt. Inſonderheit braucht man dieſes Wort von den Fahr- und andern Wegen, welche, wenn der zur Winters-Zeit darauf gefallene Schnee, nebſt dem Eiſe, welches ſich darauf gelegt hat, bey einfallendem Thauwetter ſchmilzt, oder auch ſonſt bey lange anhaltendem Regenwetter ſo ſchlammig und moraſtig werden, daß auf denſelben faſt nicht fortzukommen iſt.

Grund-Mauer, eine Mauer, welche unter dem Horizont aufgeführet, und nach vollendetem Bau verdeckt und unſichtbar wird; zum Unterſchiede der über der

Er-

Erde auf ihr ruhenden Hauptmauern oder Hauptwände, deren Beſtand von der Stärke der Grundmauer herrührt. Siehe Grund-Bau.

Grund-Meiſſel der Formſchneider; ſiehe Th. XIV, S. 492.

Grund-Obrigkeit, die niedere Obrigkeit; ſ. Grund-Herr.

Grund-Pfahl, ein Pfahl, welcher in den Grund geſchlagen wird. In der Baukunſt ſind es Pfähle, welche in moraſtigem oder weichem Erdboden geſchlagen werden, den Grund eines Gebäudes darauf zu legen. Auch im Deichbaue hat man Grundpfähle, welche ein Schlengenwerk im Grunde befeſtigen. Siehe Pfahl und Roſt.

Grund-Rebe, im Weinbaue, Reben oder Sproſſen, welche die Thau- oder Waſſerwurzeln treiben, und auch Waſſerreben genannt werden. Siehe Wein-Stock.

In einigen oberdeutſchen Gegenden führt der Erd-Epheu, Glecoma hederacea *Linn.* dieſen Nahmen; ſiehe Gundermann.

Grund-Recht. 1. Dasjenige Recht, welches aus dem Eigenthume eines Grundes oder Bodens entſpringt; die Grundgerechtigkeit, Dominium directum. 2. Das Recht, auf eines andern Grund und Boden gegen einen gewiſſen Grundzins etwas zu bauen, zu pflanzen oder zu ſetzen, welches auch das Platz-Recht genannt wird.

Grund-Rinne, ſiehe Düker.

Grund-Riß, ein Riß, welcher die Eintheilung eines Platzes im Grunde zeigt, oder welcher zeigt, was für einen Raum eine Sache nach ihren Theilen auf dem Erdboden einnimmt; Gr. und Lat. Ichnographia, Fr. Plan.

Grund-Ruhr, in einigen beſonders niederſächſiſchen Gegenden, die Strandung, weil ſie erfolgt, wenn ein

Schiff

Schiff den Grund berührt, Niederſ. Grundröring; imgleichen das Strandrecht, welches auch das Grundruhrrecht, Niederſ. Körrecht, genannt wird. In weiterer Bedeutung wurden ehedem auch in Niederſachſen ſolche Fälle zur Grundruhr gerechnet, wenn z. E. ein Wagen auf dem feſten Lande umfiel, oder einige Güter davon fielen u. ſ. f. weil ſie alsdann den Grund und Boden des Landesherren berührten. Siehe Strand-Recht.

Grund-Säule, eine Säule, ſo fern ſie den Grund eines Gebäudes ausmacht, oder ſo fern ein Gebäude entweder ganz, oder doch einem großen Theile nach, auf ihr ruhet, doch nur zuweilen in figürlichem Verſtande. Gerechtigkeit und Frömmigkeit ſind die Grundſäulen der Wohlfahrt eines Staates.

Grund-Sauer, bey den Bäckern; ſiehe Sauerteig.

Grund-Schoß, Fundſchoß, in einigen Gegenden, z. B. in der Mark Brandenburg, derjenige Schoß, welcher in den Städten von den Grundſtücken oder liegenden Gründen gegeben wird, und bereits im 15ten Jahrhunderte eingeführt wurde; zum Unterſchiede von dem Vorſchoſſe, der von dem Vermögen entrichtet wird.

Das Wort Fundſchoß leitet man gemeiniglich von Pfund her, weil man damahls die Geldſummen nach Schocken und Pfunden berechnete, und will es daher auch Pfundſchoß geſchrieben wiſſen. Allein, da Fund und Fond im Oberdeutſchen nicht ſelten von einem Grundſtücke gebraucht wird, aus dem Lat. Fundus, dieſer Schoß auch ausdrücklich Grundſchoß genannt wird, ſo iſt es glaublicher, daß dieſe Benennung daher ſtammet.

Grund-Schreiber, ſiehe Grund-Buch.

Grund-Schwelle, ſiehe unter Schwelle.

Grund-Sitz des Sattels; ſiehe Sattel.

Grund-Stein. 1. Derjenige Stein, welcher den Grund eines andern Dinges ausmacht, worauf daſſelbe ruhet, und von ihm ſeine Feſtigkeit erhält. In die-

dieſem Verſtande wird das unterſte und gröſte Glied des Fußgeſimſes eines Säulenſtuhles, welches bey dem Vitruv Quadra, Fr. Patin, Socle Zocle, Ital. Socco, und bey den Werkleuten die Platte heißt, von Einigen der Grundſtein genannt.

2. Der erſte Stein, welcher in den Grund oder zum Grunde eines Gebäudes geleget wird, welches bey groſen öffentlichen Gebäuden gemeiniglich mit ziemlichem Gepränge und beſondern Feyerlichkeiten geſchieht. Der Landesherr, oder ſtatt ſeiner eine vornehme Perſon, erhebt ſich mit einem anſehnlichen Gefolge an den Ort; es wird eine Andacht darüber gehalten, und alsdenn der Stein, welcher geſchicklich zugerichtet iſt, von der Hauptperſon an ſeine Stelle gerücket, eine Denk-Schrift in Kupfer oder Bley, ſammt einigen Denk-Münzen darzu geleget, und etliche Kellen voll Kalk darauf geworfen. Von ſolchem Gebrauche hat C. Ancillon eine gelehrte Abhandlung geſchrieben.

3. Im Bergbaue wird eine grobe ſandige Stein-Art, welche mit vielem Quarze durchmenget iſt, Grund-Stein genannt, vermuthlich, weil ſie andern Stein-Arten gleichſam zum Grunde dient.

Grund=Stoff, die kleinſten Subſtanzen, woraus ein Körper beſteht; der Urſtoff. Die Erde iſt eine von den Grundſtoffen, welche als ein weſentlicher Theil zu allen Körpern kommen. In weiterer Bedeutung zuweilen auch die erſten, vornehmſten Theile eines Dinges, worin alle übrige gegründet ſind.

Grund=Stück. 1. Bey einigen neuern Schriftſtellern, wie das vorige, die einfachen Theile zu bezeichnen, woraus die Körper beſtehen. Noch mehr aber, 2. ein unbewegliches Gut, es ſey ein Haus, oder ein Acker, ein Teich, eine Wieſe, ein Garten u. ſ. f. Siehe Grund 4.

Grund=Suppe, im gem. Leben, der dicke ſchlammige Bodenſatz eines flüſſigen Körpers; Fr. Fondrilles,

Lic. In der Seefahrt iſt es dasjenige trübe Waſſer, welches ſich unten in dem Schiffe ſammelt, und auch die Grundbrühe, L. Nautea, Sentina, Fr. Sentine, heißt, und welches, wenn es nicht bey Zeiten heraus geſchaffet wird, nicht allein einen übeln Geruch verurſachet, ſondern auch dem Schiffe ſelbſt Schaden zufügen kann.

Grund-Wage, ſiehe Waſſer-Wage.

Grund-Waſſer, ſiehe unter Waſſer.

Grund-Werk, heißt bey einer Waſſermühle derjenige Canal, durch welchen das Waſſer auf die Mühle in das Gerinne gelaſſen wird.

Grund-Zahl, ſiehe Zahl.

Grund-Zapfen, der Zapfen nahe am Grunde eines Teiches, vermittelſt deſſen das Waſſer aus demſelben abgelaſſen wird.

Grund-Zehend, ſiehe unter Zehend.

Grund-Zins, ſiehe unter Zins.

Grundhöfer Sauerbrunnen, ein Stahl- oder martialiſcher Trink- und Badebrunnen, welcher in dem Fürſtenthume Meiningen, bey der wegen ihrer ſchönen und alten Salzwerke berühmten Stadt Salzungen, jenſeit der Werra, auf dem ſo genannten Grund-Hof entſpringt.

Hiſtoriſch-phyſicaliſche Nachricht von einem Stahl- oder martialiſchen Trink- und Badebrunnen des Fürſtenthums Meiningen bey der Stadt Salzungen, der Grundhöfer Sauerbrunn genannt, worin deſſen Ao. 1751 geſchehene Entdeckung, Einfaſſung, mineraliſcher Gehalt, die daher entſtehende Wirkungen, und der innerliche und äußerliche Gebrauch dieſes mineraliſchen Waſſers mit und ohne Milch in Trink- und Badecuren, benebſt der dazu gehörigen Diät, und was er bereits für Curen gethan hat, Gott zu Ehren und allen Kranken zum Beſten gründlich beſchrieben wird, von Joh. Carl Hoffmann. Eiſenach 1754, 8. 7 und ein halb Bog.

J. F. Zückert ſyſtemat. Beſchreib. der Geſundbrunnen und Bäder Deutſchlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 273, f.

Grun-

Grunzen (*), ist zwar das Frequentativum von greinen, zugleich aber eine Nachahmung des dadurch verursachten Schalles. Es wird im g. L. eigentlich von dem ähnlichen Laute der Schweine gebraucht, welcher im Griech. durch γρυζω, im Lat. durch grunnire, im Franz. durch grogner und gronder ausgedruckt wird. Figürlich wird es im Oberdeutschen auch für murren, brummen gebraucht.

Gruppe, (die) aus dem Franz. Groupe, und dieß aus dem Ital. Groppo; eine Zusammensetzung, Zusammenstellung oder Vereinigung mehrerer zusammen gehörigen einzelen Gegenstände in Eine Masse, so daß die Gegenstände, die man sonst einzeln als für sich bestehende Dinge gesehen oder bemerkt haben würde, durch diese Zusammensetzung als Theile eines größern Ganzen erscheinen, die das Auge nunmehr auf einmahl zusammen faßt. Daher **gruppiren**, als ein Activum, Fr. grouper, mehrere Figuren in Eine Masse oder in einen Haufen zusammen ordnen, um eine Handlung vorzustellen. Dieser Künstler weiß seine Figuren sehr wohl zu gruppiren, Fr. cet Artiste groupe bien ses figures. Auch als ein Neutrum, in einer Gruppe beysammen stehen. Diese Früchte gruppiren schön zusammen, diese Früchte bilden mit einander eine artige Gruppe; ces fruits groupent bien ensemble.

Ehe-

(*) So fern greinen, grannen, in einigen oberdeutschen Gegenden noch jetzt murren und heulen bedeutet, ist grunzen schon bey dem Ottfried sowohl murren, als auch weinen; runezen aber bedeutet bey dem Notker murren, (siehe Raunen) im mittlern Lat. grossare. Grunni ist bey dem Ottfried Elend, und Grun, die Klage, das Winseln. Im Wendischen bedeutet hromim ich grunze, so wie man ehedem auch im Deutschen grumen und grummeln im ähnlichen Verstande brauchte. Sich grunsen, heißt im Mecklenb. sich grämen. Siehe Greinen.

Ehedem druckte man dieſen Begriff im Deutſchen durch Klump aus; weil es aber zu niedrig ſchien, ſo führte man ſtatt deſſen dieſes ausländiſche Wort ein.

Das Niederſ. Gruppe, eine kleine Grube, Grüppe, ein ſchmaler Waſſergraben, und gruppen, ſolche Gräben machen, gehört nicht hierher, ſondern zu graben.

Das Wort Gruppe iſt bis jetzt nur in den zeichnenden Künſten aufgenommen, ob gleich die Sache ſelbſt, die es ausdruckt, allen Künſten gemein iſt. Nicht jede Vereinigung der Theile in ein Ganzes iſt eine Gruppe, (der menſchliche Körper iſt ein aus vielen vereinigten Theilen zuſammen geſetztes Ganzes, aber keine Gruppe,) ſondern die, da jeder Theil ſchon für ſich etwas Ganzes ſeyn könnte. Das Ganze iſt ein Syſtem, oder eine Maſſe von Theilen, deren keiner für ſich etwas Ganzes wäre; die Gruppe iſt ein großes Ganzes aus kleinen Ganzen zuſammen geſetzt. Ein ſolches Ganzes iſt z. B. eine Weintraube; jede Beere für ſich betrachtet, iſt etwas Ganzes, nähmlich ein runder Körper; dieſe Beeren auf einem Tiſche zerſtreuet, machen nicht einen, ſondern viele Körper aus; aber in eine Traube vereinigt, werden ſie zu einer Gruppe, und dadurch zu einem Ganzen, welches ſeine Form hat, und nun auf einmahl als ein einziges Syſtem gefaßt werden kann. Der Hiſtorienmahler, der zu Vorſtellung ſeiner Geſchichte mehrere Perſonen oder Figuren zu zeichnen hat, ſtellt ſie nicht einzeln oder zerſtreuet, eine hier, die andere dort, vor, ſondern vereinigt deren etliche hier, andere an einer andern Stelle, in eine Maſſe oder in einen Klumpen zuſammen; und wenn er die Sachen ſo geordnet hat, ſo ſagt man: er habe Gruppen gemacht, oder die Figuren gruppirt.

Gruppen von Bäumen in Luſtgärten, ſiehe Th. XVI, S. 235.

Gruppen von Statüen in Luſtgärten, ſiehe eb. daſ. S. 270, f.

Gruppe, oder **Groppe**, nennen auch einige den Hintertheil des Rückens, und das Kreuz, über den Lenden eines Pferdes oder andern Thieres, nach dem Franz. Croupe. Siehe **Kreuz**.

Grus, siehe **Kranich**.

Grus, (der) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Sachsens, für Graus, d. i. Schutt, grob zermalmete und mit Lehm oder Kalk vermischte Steine u. s. f. Im Poln. Gruz. Auch der Gries oder grobkörnige Sand, wird so wie das Griesig, oder was in den Bienenstöcken auf den Boden fällt, in einigen Gegenden **Grus** genannt.

Gruse, (die) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Deutschlandes, grünes Gras, Rasen, die grüne Saat, die **Grüne**. Die Hasen in der Gruse schießen, in der grünen Saat. Daher **grusicht**, dem Grase an Geschmacke ähnlich. Der braune Kohl schmeckt grusicht, wenn die grüne Brühe nicht abgegossen worden. Es stammt von Gras her; siehe **Gras** Anm.

Grusem, harter körniger Honig; s. Th. IV, S. 730.

Grusicht, siehe **Gruse**.

Gruß, (der) [mit einem langen u] die Anwünschung alles Guten an eine Person, bey der Begegnung, bey der Ankunft, oder auch bey der Entfernung, und die Worte, womit solches geschieht. Der Gruß des Engels Gabriel an die Jungfrau Maria, oder der englische Gruß, Luc. 1. Jemanden einen Gruß an einen andern mitgeben, ihm auftragen, den andern in seinem Nahmen zu grüßen. Einem seinen Gruß vermelden lassen, ihm seinen Gruß entbieten oder senden. Einen Gruß von jemanden ablegen, bringen. Einen Gruß bekommen. Siehe auch **Grüßen**.

Bey den Handwerkern ist die **Gebung** und **Bringung** des Grußes, wozu jedes Handwerk seine eigene Formeln hat, ein sehr wichtiges Stück, indem kei-

ner von einem Orte weggehen und bey einer Innung fortkommen konnte, ohne den Gruß von dem Meister und den Gesellen des Handwerkes empfangen zu haben. Siehe Handwerks-Gruß.

Gruß-Zeit, bey den Jägern, diejenige Zeit, da das Wild geschonet wird, welches sowohl in der Setzzeit und Vogelbrut, als auch zur Brunftzeit geschieht; die Hägezeit, geschlossene Zeit.

Die Bedeutung des Wortes Gruß in dieser Zusammensetzung ist dunkel.

Grutiae ius, die Floßgerechtigkeit, das Floßrecht; siehe Th. XIV, S. 302.

Grygallus Gesn. siehe Griegel-Hahn.

Grylle, siehe Grille.

Grylloralpa, siehe Reit-Wurm.

Gryphus, *Gryps*; siehe Greif.

Guajacum, siehe Franzosen-Holz.

Guajava, siehe Guayava.

Guainier, Siliquaster Cercis *Linn.* siehe Judas-Baum.

Guanabanus, Flaschenbaum; siehe Th. II, S. 196.

Guanin, ein gewisses Metall, welches aus Gold, Silber und Kupfer besteht. Unter 32 Theilen desselben, halten 18 Gold, 6 Silber, und 8 Kupfer. Vor Zeiten waren Bergwerke von diesem Metalle in der Insel St. Domingo; seitdem aber die natürlichen Einwohner dieser Insel von den Spaniern ausgerottet worden, ist die Kenntniß desselben gänzlich verloren gegangen.

Guardein, siehe Wardein.

Guardian, aus dem mittlern Lat. Guardianus, in den Franziscaner-Klöstern, der Vorgesetzte eines Klosters, der bey andern Orden Abt, Superior, Prior u. s. f. genannt wird.

Guayava, Guajava, Guava, Gojava, Cujava-Baum, Fr. Goyavier, Guayavier, Psidium *Linn.* ein Pflanzengeschlecht mit vielen dem Blumenkelche in einem Ringe einverleibten Staubfäden und einem Staub-

Wege,

wächse, deren Blumenkelch auf dem Fruchtknoten ſitzt, und in 5 Abſchnitte zerſpalten iſt, deren Blumenkrone aus 5 Blättchen beſteht, und deren Beere nur eine Zelle, und in dieſer viele Samen hat. Linné führt nur zwo Arten an.

1. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht, Cujavabirnbaum; weiße ſüße Cujave, Cujavus domeſtica *Rumph.* Guayava alba dulcis *Commel.* & *Merian.* Guajava foliorum angulis quadrangulis, fructu oblongo *Trew* & *Ehret.* Guajavos fructu pallido dulci *Burm.* Pſidium pyriferum, foliis lineatis obtuſiusculis, pedunculis vnifloris *Linn.* Fr. Goyavier domeſtique. Poirier des Indes, iſt in beyden Indien zu Hauſe. Der Stamm iſt viereckig, und wird in ſeinem Vaterlande ſo dick als ein Mannsſchenkel, und 20, auch mehrere, in Europa aber ſelten über 7 Fuß hoch. Die Blätter haben viereckige Winkel. Aus dem Haupt-Stamme ragen verſchiedene große Aehren hervor, welche am Gipfel mit Träubchen gelber herabhängender Blüthen bedeckt ſind. Die Frucht, welche von den Holländern Granatbirn genannt wird, hat die Geſtalt und Größe einer mittelmäßigen Birn, nur iſt ſie auf ihrer Oberfläche höckerig, und nach dem Stiele zu etwas dicker, als unſere Birnen. Anfangs iſt ſie grasgrün und rund, wenn ſie aber vollkommen reif iſt, gelbgrün oder citronengelb, und länglich. Inwendig iſt ſie mit einem weißlichen oder hellgelben ſüßen Fleiſche angefüllt, welches wie Erdbeeren ſchmeckt, und wie Heu riecht, welchen Geruch diejenigen lange im Munde behalten, die ſie genießen. In dieſem Fleiſche liegen viele eckige Kerne. Sie iſt ſehr angenehm zu eſſen, und wird daher roh und gekocht genoſſen; nur muß man nicht zu viel davon auf einmahl eſſen, weil ſie wegen ihrer zuſammen ziehenden Kraft gern Verſtopfung, und wenn ihre Samen mit ihren ſcharfen und ungleichen Ecken zugleich verſchlungen werden,

in den Gedärmen, und beſonders in dem Maſtdarme, große Schmerzen und zuweilen gar einen Blutfluß erreget.

2. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht; Cujavaapfelbaum; weiße ſaure Cujave, Cujava Utan *Rumph.* Cujavus agreſtis *Rumph.* & *Merian.* Guajava alba acida fructu rotundiore *Pluk.* Guajava pomifera indica, pomis rotundis *Bauh.* Pſidium pomiferum, foliis lineatis acuminatis, pedunculis trifloris *Linn.* Fr. Goyavier ſauvage, Guayave des Américains, Holl. Boſch-Guajaveboom, wohnt gleichfalls in beyden Indien. Die Frucht iſt rund, weiß und ſauber, und wird nur von dem gemeinen Volke geſpeiſet.

Man findet die Cujavabäume zuweilen in unſern Gärten. Sie werden aus dem Samen auf dem Miſt-Beete erzogen, und, wenn ſie aufgegangen ſind, in kleine, mit leichter, doch fetter Erde angefüllte Töpfe verpflanzet, und dieſe wieder in das Miſtbeet eingegraben; doch muß man ihnen die freye Luft nicht ganz benehmen, ſonſt überwachſen ſie ſich und gehen leicht ein. Gegen den Herbſt ſetzt man die Töpfe in das Glashaus, und räumt ihnen einen mäßig warmen Platz ein. Sie wollen im Winter öfters, aber wenig auf einmahl, begoſſen ſeyn. Auch im Sommer bleiben ſie im Glashauſe ſtehen, doch ſo, daß ſie durch die Fenſter einige Luft genießen. Hält man die Stämmchen zu kühl, werden ſie weder Blumen noch Früchte tragen; wenn man ſie aber gehörig wartet, werden ſie leicht im dritten Jahre blühen.

Gubener Bier, ſiehe Th. V, S. 24.

Gubſt, (die) bey einigen das Weibchen, oder die Geiß des Steinbockes, welche andere die Jeſche nennen. Siehe Steinbock.

Guck-Fenſter, ſiehe Gucker.

Guck-Rübe, eine Art langer Rüben, welche in den Brachfeldern Englands und der Niederlande wächſet; Rapa ſatiua oblonga *Linn.* Siehe **Rübe**.

Gucken (*), wird im g. L. und in der vertraulichen Sprechart für ſehen gebraucht, ſo fern ſolches die Augen auf etwas richten, es gewahr zu werden ſuchen, bedeutet. Nach etwas gucken. In das Buch gucken. So auch in den Zuſammenſetzungen **angucken**, **aufgucken**, **begucken**, **ſich umgucken** u. ſ. f.

Gucker. 1. Eine Perſon, welche gucket, d. i. nach etwas ſieht; doch nur in der Zuſammenſetzung **Stern-Gucker**.

2. Ein Werkzeug, wodurch man guckt. So wird ein Augenglas, ein kleines Perſpectiv, im g. L. ein **Gucker**, ein **Taſchenguckerchen**, ein **Operngucker** genannt. Auch ein, entweder in einem größern Fenſter, oder an einer Thüre angebrachtes kleines Fenſter, um vermittelſt deſſelben zu beobachten, was außer dem Hauſe oder einem Gemache vorgeht, ein **Guck-Fenſter**, ein **Schößchen**, heißt im g. L. ein **Gucker**, ein **Guckerlein**, im Oberd. ein **Gutzerlein**, von gutzen, gucken; Fr. Guichet.

Guckguck (**), ein Waldvogel von der Größe einer Turteltaube, nur von einem längern und geſchlankern Leibe, der auf dem ſchwärzlichen Schwanze weiße Flecken hat, und den Nahmen von ſeinem bekannten Geſchreye

(*) Im Oberdeutſchen auch guggen, gauken, gutzen, bey einigen Hochdeutſchen kucken, im Niederſ. kiken, im Dän. kige, im Schwed. kika, koka, im Schottländ. keyke, kyke, im Irländ. kighim, im Iſländ. gingalt.

(**) Im Oberd. Guggauch, Gugger, Gauch, im Niederſ. und bey den hochdeutſchen Niederſachſen Kukuk, im Dän. Kukkuk, Giog, Kikmand, im Schwed. Gök, im Iſländ. Gaukr, im Norweg. Gög, im Angelſ. Gaec, Geac, im Engl. Gawk, Cockow, im Franz. Coucou, im Böhm. Kukacza, im Poln. Kukulka, im Lat. Cuculus, im Griech. κοκκυξ, alle als eine Nachahmung ſeines eigenthümlichen Geſchreyes.

ſchreye führt. Der Guckguck ruft ſeinen eigenen Nahmen aus, ſagt man von jemanden, der an andern Fehler tadelt, die er doch ſelbſt an ſich hat. Bey dem großen Haufen iſt der Guckguck oft eine feine und verſteckte Benennung des Teufels. Daß dich der Guckguck!

Es gibt verſchiedene Arten dieſes Vogels, von denen ich aber nur den gemeinen europäiſchen Guckguck, Cuculus vulgaris *Klein* Cuculus canorus *Linn.* beſchreiben werde. Das Männchen iſt am Kopfe, Kehle und Hals, bis auf das Bruſtbein, aſchgrau; am Rücken bis auf den Schwanz ebenfalls aſchblau, nur etwas dunkler. Die vorderſten ſechs langen Schwing-Federn haben am Bauche der Fahne ſchneeweiße Quer-Streifen; die übrigen Schwingen ſind alle einfärbig und ſchwärzlich. Im Schwanze ſind die äußerſten Federn kürzer, als die mittlern; er iſt ſchwärzlich, und deſſen Federn ſind längſt dem Kiele und am Inwendigen der Fahne mit ſchneeweißen Tüpfeln verſehen. Die Federn an der Bruſt ſind weißlich, mit ſchwarzen Quer-Strichen einige Mahl durchzogen; die Federn unter dem Schwanze durchaus dunkelweiß. Der Schnabel iſt vorn ſchwärzlich, nach dem Kopfe zu aber bläulich und gelb. Die Augen ſind groß, mit gelben Zirkeln um den Stern; die Klauen an den Füßen nicht krumm und ſcharf, ſondern wie bey den Tauben. Die Luft-Röhre iſt an der Stelle, wo ſie ſich an der Lunge ſpaltet, weiter und mehr ausgehöhlt, als bey andern Vögeln. Vielleicht dient dies dem Vogel zu ſeiner ſtarken Stimme. Das Weibchen des Guckgucks iſt auf dem Rücken, Kopf, Hals und Flügeln ſchwarzbraun. Alle Federn, ſowohl lange als kurze, ſind verſchiedene Mahle mit röthlichen Streifen in die Quere durchzogen; und weil die Enden oder Spitzen der Federn auch mit dieſer Farbe eingefaßt ſind, ſo ſcheint der Vogel mehr roth, als dunkel- oder ſchwarzbraun, zu ſeyn.

Ge-

Gegen den Bürzel iſt er durchaus hellbraun, oder röthlich. Der Schwanz hat, wie bey dem Männchen, nur zehn Federn, iſt am Grunde dunkelbraun, die Querſtreifen und Flecken aber hellbraun und röthlich; am Kiele herunter ſind weiße Flecken. Bruſt und Bauch, wie beym Männchen; aber die Gabel- oder Tragfedern unter dem Schwanze ſind mit Schwarz bezeichnet, die beym Männchen weiß ausfallen. Der Augenſtern hat einen gelben Zirkel; die Füße wachsgelb; der Schnabel wie beym Männchen. Dieſe Verſchiedenheit bey dem Männchen und Weibchen kann vielleicht Urſache ſeyn, daß Einige eine Art rother europäiſcher Guckgucke angeben.

Man hat von dem Guckguck die irrige Meinung, daß er ſich nach Johannis in einen Raubvogel verwandle, und den Sperbern nahe komme, wozu die Veränderung ſeiner Farben Anlaß gegeben hat. Es iſt aber ſchwerlich zu glauben, daß derſelbe, da er in ſeiner Jugend mit Erdwürmern gefüttert wird, ſeine Natur verändere, Fleiſch zu freſſen, und hernach ein Raubvogel zu werden, beſonders wenn man ſeine Füße, Schnabel, Farbe und Lebensart betrachtet. Er verändert niemahls ſeinen geraden taubenartigen Schnabel in einen krummen Raubvogelſchnabel, ſo wenig als ſeine Füße, die dem Wachsthume nach ebenfalls den Turteltaubenfüßen mehr ähnlich ſind, als Raubvögel-Klauen. Wenn er aus dem Neſte flieget, welches gemeiniglich im Julius geſchieht, ſieht er ganz ſchwärzlich und nur wenig geſperbert aus. In dieſer Zeit, bis in den September, da er fortzieht, und ſich vorher mauſet, nimmt er völlig die roth- und ſchwarzſtreifige Farbe des Rittelgeyers an ſich, in welcher Geſtalt er fortzieht, und in dem folgenden Frühlinge bey ſeiner Ankunft die ordentliche Guckgucksfarbe mitbringt, nähmlich lichtgrau in grau ſchattiert und geſperbert. Er raubt auch niemahls etwas, außer daß er andern

kleinen Vögeln, der Zippe, der Bachstelze, der Grasemücke ꝛc. die Eyer aussäuft.

Daß der Guckguck unbillig unter die Raubvögel gerechnet werde, s. das 77 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 1221, fgg.

Gedanken über den Kuckuck, die ich neulich im Traume hatte, (in so fern dieser Vogel ein Engel im Frühling, und ein Barbar im Herbst ist,) st. im 43 St. der Hannov. Beytr. z. N. u. Vergn. a. d. J. 1760.

Nach seinem Magen zu urtheilen, kommt er den fleischfressenden Vögeln näher, als denen, die sich von Körnern nähren. Denn sein Magen besteht aus einer Haut, oder er ist vielmehr ein häutiger Sack, der seine fleischichte starke Wurzeln hat, wie man ihn an den Raubvögeln gewöhnlicher Maßen findet. Seinem Aufenthalte nach, ist er ein Zugvogel. Denn nach der Sommerszeit begibt er sich wieder hinweg, zieht nach wärmern Ländern, und kommt im Frühjahre im April oder May wieder (daher er im Niedersächsischen auch Mayvogel genannt wird,) leget alsdenn in die Nester der kleinern Vögel, vornehmlich der Grasmücken, Finken ꝛc. in jedes nur ein einziges ziemlich kleines Ey, welches die fremde Mutter ausbrütet, füttert und aufzieht. Die Eyer sind ungefähr so groß, wie des Kernbeißers seine; am Grunde ganz grau, oder hell aschfarbig, durchaus mit bläulichen Puncten und Strichelchen, auch andern Flecken, am meisten nach dem stumpfen Ende zu besprengt.

Nach des Herissant Meinung, ist dem Guckguck wegen der Lage seiner Eingeweide, nach dem Hrn. von Haller aber wegen der Gefräßigkeit, die von dem großen Magen abhängt, das Brüten unmöglich. Bey allen andern Vögeln sitzt ihr harter Magen oben nach dem Rücken zu, und die weichern Eingeweide liegen unten. Der Bau ihres Unterleibes ist daher sehr bequem, ihre Eyer sanft zu bedecken, zu erwärmen und auszubrüten. Nur dem Guckguck fehlt diese innere Einrichtung. Sein harter Magen liegt unten, und daher ist er ungeschickt zur Ausbrütung seiner Eyer, die er damit vielleicht erdrücken würde. Daher legte ihm der Schöpfer den Trieb bey, seine

Eyer

Eyer in das Neſt eines andern Vogels, ſonderlich einer kleinen Grasmücke, zu legen, um ſie von derſelben ausbrüten zu laſſen. Dieſe Vögel vermehren ſich ohnedies hinlänglich, wenn gleich Eine Brut derſelben verloren geht; und da er ein kleinerer Vogel, als derjenige iſt, der ſich in den Genuß ſeiner Rechte eindrängt: ſo ſtehen die jungen Guckgucke, die der Grasmücke bald zu groß werden, um ſo weniger in Gefahr, von ihr gemißhandelt, vielmehr, wo nicht aus Liebe, doch vielleicht aus Furcht oder Vorſicht, weiter erzogen zu werden.

Diſſertation anatomique ſur les organes de la digeſtion de l'oiſeau appelé Coucou, par Mr. HE'RISSANT, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Par.* a. d. J. 1752, à Par. 1756, 4. S. 417 — 423, m. 3 K. T.

Von Ausheckung des Kuckucks, ſt. im 99 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1776, Col. 1575, f.

Beyläufige Gedanken über vorſtehende Abhandlung, ſt. im 8 St. derſ. v. J. 1757, Col. 121, fgg.

Bar. Carl Wilh. Cederhielm Anmerkung vom Kuckuckseye, ſt. im 3 B. der überſ. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1741, S. 79 — 81.

Warum das Weibchen des Kukuks ihre Jungen durch andere Vögel ausbrüten und auffuttern läßt, aus Univ. Magaz. 1766, July, S. 16 überſ. ſt. im 1 St. des 2 B. des neuen Brem. Magaz. 1767, 8. S. 102 — 105; und im 20 St. des 6 Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1767, 8. S. 305 — 307.

Warum der Kukuk die Ausbrütung ſeiner Eyer und die Futterung ſeiner Jungen, andern und zwar kleinern Vögeln überläße, ohne ſich ſelbſt ein Neſt zu bauen und für ſeine Jungen Sorge zu tragen? ſt. im 52 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1767, S. 409, f.; im 4 St. des IV B. des Berl. Magaz. S. 397 — 399; und im 27 St. der Hamb. gemeinnütz. Nachr. ꝛc. v. J. 1768, S. 115, f.

Bey dieſer Gelegenheit haben viele Alte und Neuere vorgegeben, der junge Guckguck freſſe, wenn er etwas heran gewachſen iſt, ſeine Pflegemutter, den kleinen Vogel nähmlich, der ihn ausgebrütet, und bis dahin aufgezogen hat. Er ſoll alſo ein Bild undankbarer Kinder gegen ihre Aeltern ſeyn, und die Undankbarkeit des Guckgucks iſt zum allgemeinen Sprichwort geworden. Allein, dieſe Thathandlung, welche nicht die mindeſte zuverläſſige Beobachtung für ſich hat, iſt unſtreitig eine Erdichtung. Denn an ſich iſt der Guckguck nicht zum Raube anderer kleinen Vögel geneigt,

am wenigſten, daß er es thun ſollte, wenn er noch klein und ohne erforderliche Stärke iſt.

Des Hrn. Klein Beobachtung ſcheint die ganze Sache aufzuklären. Es erzählt nähmlich Derſelbe in der Vorbereitung zur Vögelhiſt. S. 56, daß er in ſeiner Jugend in dem Garten ſeines Vaters das Ey eines Guckgucks in dem Neſte einer anmuthig ſingenden Grasmücke angetroffen. Als der junge Guckguck ausgebrütet und etwas befiedert war, ſetzte er ihn, ſammt dem Neſte, in einen mäßigen hölzernen Käfich, und ließ dieſen an demſelben Orte im Garten ſtehen. An einem Morgen bald darnach fand er die Grasmücke zwiſchen den Sproſſen ſtecken, und der Guckguck hatte ihren Kopf und Hals im Rachen, und ſchluckte beſtändig daran, konnte aber den Vogel nicht durch die Sproſſen in den Käfich ziehen, weil der Körper nicht durchging. Er urtheilt hierüber ganz recht. Wenn der Guckguck von den kleinen Vögeln gefüttert wird, die ihm den Schnabel und Kopf in ſein weites Maul ſtecken, ſo geſchieht es bisweilen, daß er, aus Freßbegierde, den kleinen Kopf der Pflegemutter mit ergreift, und ihn, wie das andere Futter, hinterſchlingen will. Wenn die kleinen Vögel frey, und nicht eingeklemmt ſind, wie hier die Grasmücke, und den Kopf nicht etwann zu tief in des jungen Guckgucks Rachen gebracht haben, ſo wird ein ſolches Verſchlingen ſchwerlich ſtatt haben. Denn ſie helfen ſich ſicherlich heraus, und der Guckguck, der in ſeinem Halſe und Schnabel nichts Bewaffnetes hat, muß nachgeben. Indeſſen mögen gar wohl Fälle vorkommen, da auf dieſe Weiſe ein kleiner Vogel vom Guckguck umgebracht wird.

Die Landleute pflegen auf das Geſchrey des Guckgucks, einige aus Aberglauben, andere aus verſchiedenen Wahrnehmungen, welche natürliche Folgen haben, Achtung zu geben. Gemeiniglich iſt er der Bauern Kalender, weil ſich, wenn er in den Gärten gehört wird, insgemein das Wetter ändert.

Wenn der Guckguck ſpät nach Johannis, wider die Gewohnheit, ruft, ſo wollen alte Landleute daraus theure Zeit muthmaßen. Wenn dieſes trifft, ſo kann ein natürlicher Zuſammenhang dieſer ſeyn: Der Guckguck ſchreyet bey warmem und trockenem Wetter, welches ſpät nach Johannis ausfällt. Auf einen trocknen und heißen Sommer folgt oft ein kalter

Herbſt

Herbſt und frühe Kälte im Winter, viel Näſſe, und eine dieſen Erfolgen ähnliche Witterung, die den künftigen Saaten wohl nachtheilig ſeyn kann. Darneben iſt ein trockner heißer Sommer manchen Früchten in Gärten und auf Wieſen nachtheilig. Endlich iſt auch die Trockenheit und warme Witterung des Sommers eine Veranlaſſung zu den Mäuſeherbergen in der Erde. Und ſo können manche Umſtände bey dem ſpäten Guckgucksrufen zuſammen kommen, die einer künftigen guten Aernde gleich beym Einſäen und Aufgehen hinderlich ſind.
36 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, S. 288.

Der Guckguck hat ſeinen Aufenthalt gemeiniglich in dicken Wäldern, hohlen Weidenköpfen oder andern abgehauenen Bäumen, oder in Felſen, oder an Geſtaden der Flüſſe, und in den Löchern der Erde. Seine Nahrung beſteht in Raupen und Würmern.

Man pflegt zwar hier zu Lande dieſe Vögel nicht zu eſſen, und hält ſie, wie die h. Schrift ſie auch dafür erklärt, für unrein; doch meinen etliche Schriftſteller, daß das Fleiſch der jungen Guckgucke, die erſt aus ihrem Neſte geflogen, und außer demſelben noch keine Speiſe genoſſen, aller andern Vögel Fleiſch an gutem Geſchmacke übertreffe. Weil daher Einige von dem Guckguck eine Delicateſſe zu ſpeiſen machen, ſo iſt man darauf bedacht geweſen, wie man denſelben am bequemſten fangen könne. Weil ſie nun im Frühlinge, wenn ſie ankommen, am beſten und fett, dabey aber ſcheu ſind, und ihnen ſchwer beyzukommen iſt, und, wie man ſie auf dem Herde oder auf eine andere Weiſe fangen könne, bisher noch nicht bekannt iſt: ſo hat man eine Art von Pfeiffen aus Horn oder Holz erdacht, mit welchen man ihren Ruf angeben kann, und wodurch ſie ſich leicht hintergehen laſſen, und welche eben deswegen gleichfalls Guckguck oder Guckgucks-Pfeiffe genannt wird. Man pflegt ſie auf folgende Art zu verfertigen. Es wird von Horn ein Ende genommen, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und inwendig die Weite, daß ſie quer über $1\frac{1}{4}$ Zoll habe, wird rund abgedrehet, und

an

gemacht. Oben
ches Loch, wie an
Boden aber ein run-
Auf- und Zuhal-
cks bekomme. Da-
wo der Guckguck
dieser Pfeiffe. Er
da man denn zum
er nicht lange wartet.
viele schießen.
Pfeiffe nicht nur den Ton und
wenn man ordentlich darein blä-
die vornehmsten Arten des Wild-
wenn man es geschickt zu wen-
Siehe auch den Art. Wildruf.

man auch den Guckguck in der
genannte denselben zu Asche, und
den Stein, Magenschmerzen ꝛc.
Quent auf einmahl ein. Eben
wider die Epilepsie, in Fiebern
men. Der Guckguckskoth ward
nen, die von einem wütenden
als ein besonderes Mittel ge-

gen über den Kuckuck, st. im 12 St. des
schen Monathschr. z. N. und Vergn.
S. 357 — 363.
sische Ornithologie, im 9 St. des Na-
St. 8. S. 48 — 53.
A. J. Lottingers auf eigene Er-
chten über die Naturgeschichte dieses
Aus dem Französ. übersetzt, (von Hrn.
1776, 8. 5 und einen halb. Bog.

Indien von Afrika findet man eine
Guckauck, dem die holländischen
Namen eines Honigweisers gege-
den Reisenden zeigt, wo wilder Ho-

nig

nig verſteckt liegt. Ich werde davon im Art Honig-Weiſer handeln.

Guckgucks-Blume, eine Benennung, 1. der Cardamine pratenſis *Linn.* oder Gauchblume; ſiehe Th. XVI, S. 486.

2. Der Orchis, ſiehe Knaben-Kraut.

3. Des Siſymbrium Naſturtium aquaticum *Linn.* oder Waſſerrettigs; ſiehe unter Rettig.

4. Einer Art Lichtröschen, mit viermahl eingeſchnittenen Kronblättern und einer rundlichen Frucht; Guckgucksnägelein, Gauchnelke, Pechblume, Pechnägelein, Fleiſchblume, Lychnis plumaria ſylueſtris ſimplex *Raj.* Lychnis pratenſis, flore laciniato ſimplici *Moriſ.* Lychnis Flos Cuculi, petalis quadrifidis, fructu ſubrotundo *Linn.* Fr. Marguerite d'Eſpagne. Man findet ſie in ganz Europa auf etwas feuchten und ſchattigen Wieſen wild. Den Nahmen Guckgucksblume hat ſie vermuthlich, weil ſie im May blühet, wenn ſich der Guckguck wieder hören läßt. Die zaſerige, dauernde Wurzel treibt gemeiniglich einfache, ungefähr anderthalb Fuß hohe, geſtreifte, eckige Stängel, welche mit platt aufſitzenden, einander gegen über geſtellten, ſchmalen, lanzettförmigen, an der Spitze röthlichen und am Rande umgeſchlagenen Blättern umgeben, und an den Spitzen mit einigen geſtielten, röthlichen oder auch weißen, einfachen oder gefüllten Blumen beſetzt ſind. An dem Blätter-Winkel zeigt ſich öfters ein weißer Schaum, welcher von einem grünen Erdflohe dahin geleget wird; daher auch die Pflanze den Nahmen Guckgucksſpeichel erhalten hat. Die rothe gefüllte Spielart unterhält man in den Gärten, und vermehrt die Stöcke im Frühlinge oder Herbſte durch die Wurzeln. Sie blüht in einem guten, lockern und feuchten Boden häufig; ein trocknes und hitziges Erdreich verträgt ſie nicht. Einige behaupten, daß dieſe Wieſenpflanze zum Futter

tauge; Andere aber wollen beobachtet haben, daß das Vieh dieſelbe nicht gern freſſe.

Da an dem Stängel dieſer Pflanze unter jedem Knoten der Blätter, hauptſächlich aber an den oberſten, ein öhlicht-harziges Weſen befindlich iſt, an welchem alle kleinere Inſecten, wenn ſie von ungefähr daran kriechen oder fliegen, daſelbſt hangen bleiben und ſterben: ſo halte ich dafür, daß dieſes Gewächs dem Viehe nicht nur nicht geſund, ſondern auch ſchädlich ſey, zumahl, wo es ſehr häufig wächſet. Das Vieh bekommt vielen ſolchen zähen Kleiſter mit in den Magen und in die Gedärme, welcher vermöge ſeiner kleberigen Eigenſchaften ſich an der innern Seite der Gedärme anhängen, und dem Viehe nachtheilig werden kann. Es muß auch das Vieh alles dasjenige mit freſſen, was ſich an dieſem vegetabiliſchen Leim angehänget hat; und wer kann verſichern, daß nicht etwas ſchädliches hiermit in den Magen der Thiere ſollte können gebracht werden? Es ſcheint aber auch, als wenn das Vieh von ſelbſt ſchon einen Ekel an dieſem Gewächſe hätte, indem man wenig davon freſſen ſieht.

Guckgucks-Brod, } *Acetoſella*; ſ. Th. I, S. 266, fgg.
Guckgucks-Klee, }

Guckgucks-Nägelein, Lychnis Flos Cuculi; ſ. Guckgucks-Blume, No. 4.

Guckgucks-Pfeiffe, ſiehe oben, S. 301.

Guckgucks-Speichel, ein weißer Schaum, welcher ſich in den erſten Tagen des Frühlinges an verſchiedenen Arten von Pflanzen und Bäumen anleget, und den der große Haufe mit dem Iſidor von Sevilla für den Speichel des Guckgucks hält, weil er zu der Zeit entſteht, wenn ſich dieſer Vogel hören läßt, und wieder verſchwindet, wenn er fortzieht; Niederſ. Kukuks-Spye, in Jütland Giögeſpit, in Norwegen Lappeſpye, Froſchſpeichel, ſonſt auch Frühlingsſchaum. Swammerdam hat ſchon bewieſen, daß dieſer Schaum von den kleinen Flohheuſchrecken (Locuſta Pulex, Cicada fusca, alis ſuperioribus maculis albis, in ſpuma quadam viuens, Schaumwurm,) herrührt, deren Junge, ſo bald ſie aus dem Eye kommen, auf eine

Pflan-

Pflanze kriechen, und ſich daſelbſt unter dieſem dicken Schaume, den ſie von ſich geben, verhüllen, um ſich dadurch ſowohl vor der Sonnenhitze, als auch vor den Spinnen zu verwahren.

Dieſer Schaum, welcher ſich bey den erſten ſchönen Tagen des Frühlinges an verſchiedene Arten von Pflanzen anleget, und welchen Iſidor von Sevilien für den Speichel des Guckgucks hält, ſieht in der That dem ausgeworfenen Speichel nicht unähnlich. Er entſteht zu der Zeit, wenn der Guckguck zu rufen anfängt, und vergeht wieder, wenn dieſer wegzieht. Ja, man bemerkt ſo gar, daß dieſer Vogel, wenn er von einem Orte zum andern fliegt, auf der Bruſt nicht anders köchelt, als wenn er ausſpeyen wollte. Wenn nun Iſidor dieſes für einen Catarrh gehalten hat, ſo kann ihm dieſes leicht zu ſeiner Theorie Anlaß gegeben haben. Inzwiſchen hat ſchon Swammerdam entdeckt, daß dieſer Schaum von einer Art Heuſchrecken, und zwar aus deren Munde, käme; wiewohl dieſes letztere ein Irrthum iſt, indem, nach der Wahrnehmung des Poupart, dieſe Feuchtigkeit nicht aus dem Munde, als welcher ihnen fehlt, ſondern aus dem Hintern entſteht.

Man ſieht nähmlich im Sommer gewiſſe kleine Thiere, welche die Naturkundigen, der Aehnlichkeit wegen, Flohheuſchrecken nennen, weil ſie ſehr klein ſind und wie die Flöhe ſpringen. Ihre hinterſten Beine ſtehen nicht höher als der Rücken, welches ſie von andern Heuſchrecken unterſcheidet. Sie haben, wie die Flöhe, am Bauche lauter Falten, welches ſie geſchickt macht, ſehr lebhaft, und ohne daß man eine Zeit dabey unterſcheiden kann, umher zu hüpfen. Mitten in dem thieriſchen Schaume liegt die kleine Heuſchrecke, von grüner Farbe, die ihr Futter verräth, und durch die durchſichtige Haut hervor ſcheint. Mit der Zeit bekommt ſie vier kleine Erhabenheiten auf dem Rücken, in welchen die Flügel eingeſchloſſen ſind, welche ſie einer kleinen Kröte ähnlich machen. Sie iſt die einzige Gattung von Heuſchrecken, die eine ſteife und ſehr ſpitzige Röhre oder Stachel hat, womit ſie den Saft aus den Pflanzen zieht; da hingegen alle andere uns bekannte Arten von Heuſchrecken mit Mäulern, Lippen und Zähnen verſehen ſind, womit ſie die Kräuter und ſelbſt den Weinſtock benagen. Wenn man den Schaum vorſichtig, ohne dem Thiere zu ſchaden, wegwiſcht, dringt alſobald mehr aus dem Hintern heraus, ſo

lange bis genug da iſt, ihm wieder eine Wohnung und Schutz-Wehr zu verſchaffen.

Dieſe Flohheuſchrecken legen Eyer, woraus im Frühlinge andere kleine Heuſchrecken kommen, welche darauf einige Zeit in einem dünnen Häutchen zu ihrer Sicherheit verhüllet liegen. Dieſe Hülle hat ihre Augen, Füße, Flügel und andere Theile, in welchen die damit übereinſtimmenden Gliedmaßen des kleinen Thieres wie in Futteralen ſtecken. Wenn es aus dem Ey kriecht, ſieht es wie ein kleiner weißer Wurm aus, der nicht größer als eine Nadelſpitze iſt. Hat es hernach einige Tage den Saft aus der Pflanze, worauf es liegt, gezogen, ſo wird es grasgrün, und ſieht alsdenn einem grünen Froſche, der auf die Bäume kriecht, und deshalb Baumfroſch (Rana arborea) genannt wird, ziemlich ähnlich. Ob gleich dieſes Inſect in einer Haut verhüllet iſt, ſo kriecht es doch, wenn man es von dem umgebenden Schaume befreyet, ſchnell und dreiſt; hingegen ſpringt und fliegt es nicht eher, als bis es ſein Häutchen abgeworfen hat. So bald es aus dem Ey gekrochen iſt, klettert es auf eine Pflanze, welche es mit dem Hintern berührt, und damit einen kleinen Tropfen einer, von Luft angefüllten, Feuchtigkeit fallen läßt. Neben den erſten Tropfen leget es nach und nach die übrigen, bis es in einen dicken Schaum ganz eingehüllet iſt, in welchem es ſo lange bleibt, bis es ein vollkommenes Thier ſeiner Art geworden, oder bis es von dem Häutchen, worin es bisher eingeſchloſſen lag, völlig befreyet iſt. Um einen Schaum hervor zu bringen, macht es ſehr geſchickt mit Hülfe ſeines Körpers einen Bogen, deſſen erhabener Theil der Bauch iſt; augenblicklich darauf macht es einen andern entgegen geſetzten Bogen, ſo, daß der Bauch, welcher erhaben war, die hohle Seite deſſelben ausmacht. Jedesmahl, da das Thierchen die entgegen ſtehenden Spannungen macht, drückt es einen kleinen Tropfen gedachten Schaumes heraus, welchen es an beyden Seiten mit den Füßen von einander treibt. Man hat wahrgenommen, daß, wenn man einige dieſer Heuſchrecken auf einen jungen Schuß der Münze (Mentha) gelegt, die Blätter, auf welche ſie ihren Schaum ausgeworfen, ihr Wachsthum verloren, da die andern ihre völlige Größe bekommen; welches offenbar beweiſet, daß dieſe Inſecten, ſo lange ſie in ihrem Schaum eingehüllet ſind, ſich von dem Safte der Pflanzen nähren. Wenn ſie zu einer gewiſſen Größe gelangt ſind, machen ſie ſich von ihren Windeln, ihrer häutigen Hülle, los, laſſen ſie im Schaume liegen, und hüpfen behende auf dem Erd-

Boden

Boden herum. Dieſer Schaum iſt ihnen im Stande ihrer Kindheit, da ſie keine Aeltern haben, welche für ſie ſorgen, von groſſem Nutzen. Er beſchirmet ſie vor der brennenden Sonnenhitze, welche ſie ſonſt austrocknen und ihre kleinen Aeſer augenblicklich in Gerippe verwandeln würde. Er ſchützet ſie hiernächſt vor der Raubbegierde der Vögel, und vornehmlich der gefräßigen Spinne, welche ſie bald ausſaugen würde.

Es iſt eine allgemeine Einbildung der Landleute, daß dieſer Schaum ſchönes Wetter bedeute; da aber das ſchlechte Wetter nothwendig den Schaum verderben und vertilgen muß, ſo bekommt man ihn nicht eher zu ſehen, als wenn das Wetter ſchön iſt, und in ſo fern zeigt derſelbe ſchönes Wetter an.

Anmerkung vom Frühlingsſchaum, ſ. im 2 Th. der geſellſchaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 363, f.

Jo. Cooks Nachricht von dem ſo genannten Kukuksſpeichel, aus Lond. Magaz. 1766, March, p. 133 überſ. ſ. im 1 St. des 2 B. des Neuen Brem. Magaz. S. 86 — 90.

Beſchreibung eines Inſekts, das meiſt an allen Pflanzen und Bäumen in einem weißen Schaume lebt, von Carl v. Geer mitgetheilt, ſ. n. 16 Kupferabbild. im 3 B. der überſ. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, S. 257 — 271.

Jo. Günthers Unterſuchung des Guckuksſpeichels, ſ. in den Bresl. Samml. v. Nov. 1722. Siehe auch vermiſchte ökon. Samml. 2 Th. Lpz. 1751, 8. S. 196, f.

Des ecumes printanieres, par Mr. POUPART, ſ. in den *Memoir. de l'Acad. de Par.* a. d. J. 1705, S. 124 — 127.

D. überſ. Von dem Frühlingsſchaum, im 1 Th. der Neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 431, ſqq.

Chriſt. Reicharts Abhandlung vom Gukukſpeichel, inſonderheit der Weiden, ſ. in Deſſen gemiſchten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 424 — 431.

Jo. Aug. Unzers Gedanken von dem Frühlingsſchaume, ſ. in Deſſen Samml. kleiner phyſikal. Schriften, Rinteln und L. 1766, 8. S. 426 — 430.

MICH. BERNH. VALENTINI obſ. de vermibus ſaliuatoriis, ſ. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. III A. II. Obſ. 121.

Den Nahmen **Guckgucksſpeichel**, führt unter den Pflanzen auch beſonders die Lychnis Flos Cuculi; ſiehe oben, S. 303.

Guède, Iſatis tinctoria *L.* **Färberweid**; ſiehe **Weid.**

Guêpe, ſiehe **Weſpe.**

Gueras, oder Garas, wie die Engländer, und Gerras oder Gerracs, wie die Holländer schreiben, ist eine Sorte weißer Kattun, welchen man in Bengalen, nicht aber, wie Verschiedene vorgegeben haben, zu Surate, in großer Menge fabriciret. Es gibt Stücke von verschiedener Länge; die gewöhnlichsten aber sind, einige von 30, und andere von 36 Cobidos. Ihre Breite ist beständig von $2\frac{1}{4}$ Cobidos. Wenn man solche nach der pariser Elle ausrechnen will, so ist die erste Sorte $11\frac{3}{4}$, und die andere $13\frac{5}{7}$ Ellen lang; die Breite aber ist an $\frac{5}{7}$ einer Elle. Man macht auch gemahlte, von 36 Cobres in der Länge, und 2 in der Breite, wovon die Engländer in Madras viele weghohlen, um sie nach den manillischen Inseln zu verschicken. Diese Waare wird in Bengalen im Großen nach Corsen oder Corgen (par corse, d. i. je 20 Stück zusammen) verkaufet; der Preis derselben aber ist nach Beschaffenheit der Zeiten sehr veränderlich. Im J. 1725 kostete die Corse 33 Rupien. Beyde Sorten von Stücken, die lange und die kurze, waren von einerley Preise, weil die eine feiner als die andere war. Also ist auch der Preis noch nach der Feine oder Grobheit dieses Gewebes unterschieden; denn man macht in Bengalen Gueras von mancherley Güte. Diese Sorte Gewebe wird auch im Lande am meisten gebraucht. Man macht Tischzeug oder anderes Geräthe zur Haushaltung daraus. Man macht auch daselbst Karpey zu den Wunden davon, welche, der Vorurtheile ungeachtet, die alle unsere Wundärzte von der Baum-Wolle haben, besser, als die europäische Karpey, ist, wie die Erfahrung auf den europäischen Schiffen in Indien mehrmahls bewiesen hat.

Die Bengalen nennen unsere Leinwand ebenfalls Gueras, wie denn auch die Engländer und Holländer, welche sie in ihrem Lande besuchen, daselbst eben also nennen.

Guéret, Terre en guéret, Brache, Brachacker, Brach-Feld, Brachland; siehe Th. VI, S. 303, fgg.

Gueridons, oder **Geridons**, Fr. Guéridons, sind 1) eigentlich die hohen von Silber, Domback, Meſſing und anderm Metall gedreheten, und auf allerhand Art verzierten **Altarleuchter**, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze, oder einem pfeilförmigen Wiederhaken verſehen ſind, um die Kerzen deſto füglicher darauf zu befeſtigen. Man hat auch einige, welche auf beyden Seiten in einen artigen Schwung gebogene und mit allerhand Laubwerk ausgezierte Arme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter ſtecken kann. Nächſt dieſen aber führen dieſen Nahmen ebenfalls 2) die von Holz zubereiteten hohen, auf mancherley Weiſe gedreheten oder geſchnitzten, und ſodenn bunt, wie auch ſchwarz lackierten, gefirnißten, gebeitzten, oder wohl gar zierlich vergoldeten Säulen und gewundenen Stützen auf einem kleinen Fuße, und mit einer obern Platte verſehen, worauf man einen Leuchter ſetzen kann. Man pflegt ſich ihrer in verſchiedenen Fällen mit vieler Bequemlichkeit zu bedienen, inſonderheit aber auch dieſe in den Paradezimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tiſches aufzuſtellen, und als einen Aufputz den übrigen Verzierungen mit beyzufügen, welche **Leuchter-Stühle** oder **Leuchtertiſchchen** genannt werden.

In den Seidenmanufacturen nennt man **Gueridon**, eine Maſchine, welche die Geſtalt eines gewöhnlichen Geridons hat, deren Oberplatte aber in verſchiedene Fächer abgetheilt iſt, in welche man die Spolinen ſetzt, wenn man ſie von dem Stoff herunter nimmt.

Gueſte, iſt ein Längenmaß an einigen Orten des mogulſchen Reiches, welches $1\frac{1}{2}$ holländiſche Ellen beträgt.

Guet, ſiehe Schaar-Wache. Schild-Wache. Wacht.

Guêtre, ſiehe Stiefelette.

Guette, ſiehe Strebe-Band.

Gueule, siehe Rachen.

Gueuse, eine Gans, Eisengans, Eisen vom ersten Guß; siehe Th. X, S. 605.

In der Handlung, nennt man Gueuse, in einigen Wollmanufacturen, eine geringe Art Camelotzeug, die größtentheils zu Lille in Flandern fabricirt wird, und gewöhnlicher den Nahmen Picote führt. Sie geht meist nach Spanien.

Auch heißt Gueuse eine sehr leichte Art weißer zwirnener geklöppelter Spitzen mit einem gegitterten Grund (reseau), worauf Blümchen von sehr zarter leinenen Rundschnur (cordonnet) eingewirkt sind. Sie werden, eben so wie die andern Spitzen, auf den Küssen mit Klöppeln und Stecknadeln gemacht.

Es wurde ehedem in Frankreich eine ziemliche Menge von diesen Spitzen gebraucht, jetzt aber hat sich die Mode davon fast gänzlich verloren. Man hatte ihnen den Nahmen Gueuse, oder, wie man sie im Deutschen nennen könnte, Bettlerspitzen, wegen ihres geringen Preises gegeben; woher es auch gekommen ist, daß sie fast niemand mehr, außer den Leuten von schlechtem Stande, tragen will.

Gueux, siehe Bettler.

Gueze, ein Längenmaß der Persianer, womit sie die Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren ausmessen. Es gibt in Persien zweyerley Sorten der Gueze; die Königselle, la Guèze royale, oder Guèze Monkelser, und die kurze Elle, la Guèze raccourcie, welche auch schlechtweg Gueze genannt wird. Letztere hält nur $\frac{2}{3}$ der erstern. Die königliche Gueze enthält 2 Fuß, 10 Zoll, 11 Linien; dieses beträgt $\frac{7}{8}$ eines pariser Stabes, so daß 5 Guezes 4 pariser Ellen, oder 4 pariser Ellen 5 Guezes betragen.

In Ostindien bedient man sich ebenfalls eines Maßes, womit man die ausgedehnten Körper mißt, welches Gueze genannt wird; selbiges ist aber ungefähr 6 Lin. kürzer, als in Persien die kurze Gueze, welches etwann den 70sten Theil weniger, als eine Elle, beträgt.

Gugel, siehe **Kogel**.

Gugelhopfen, siehe **Kugelhippe**.

Guhr, (die) von dem Zeitworte gähren. 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die Gährung, die Gahre. Dem Biere eine gute Guhr geben, es gut ausgähren lassen.

2. Im Bergbaue bezeichnet man mit dem Worte Guhr, oder Gur, welches auch die Franzosen beybehalten haben, eine aus den Bergklüften hervor dringende und aus dem Gesteine gleichsam heraus gährende feuchte, schmierige Substanz, welche sich in der Gestalt einer sehr fein gepülverten, weißen kreiden- oder kalkartigen Erde zeigt, ursprünglich aber von flüssiger Consistenz ist, wie Buttermilch, oder vielmehr wie Brey. Es scheint, daß die unterirdischen Wasser diese Erde, nachdem sie solche verdünnt haben, mit sich fortreißen, und hier und da absetzen. Wenn nun das Wasser aus dieser Erde verdampft ist, so wird sie zuweilen steinhart, und bekommt alsdenn den Nahmen Sinter; tröpfelt es aber, wie in Bergen oder Höhlen derselben geschiehet, beständig ab, so entsteht daraus der Tropfstein. Oft führen die Guhren etwas Metallisches mit sich. Die Bergleute halten sie für ein ziemlich sicheres Anzeichen von der Gegenwart einer metallischen Ader. Des Ganges Kraft giehret in das Gestein aus, sagt der Bergmann, wenn eine solche metallische Guhr durch das Gestein dringet.

Gui, siehe **Mistel**.

Guibert, heißt, nach dem Nahmen ihres Erfinders, eine Art gelbliche Leinwand, welche zu Louviers, unweit Rouen, fabricirt wird. Es wird feine, mittlere und grobe gewebet. Sie wird in Stücken von 70 bis 75 Ellen verkaufet. Ihre Breite ist gemeiniglich von $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{8}$ bis 1 pariser Elle. Man macht Bettücher und Hemden davon.

Guichet, siehe **Einlaß 2. Gucker.**

Guide, ſiehe Lenk-Seil.

Guideau, Garnſchlauch; ſ. Th. XIII, S. 645.

Guidon, ſiehe Fliege.

Guignard, ſiehe Mornelle.

Guigne, die Süßkirſche; ſiehe Kirſche.

Guigne, (*Fleur de*) eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 441.

Gühtig, iſt bey den Eiſenarbeitern von dem Stahle üblich, und bedeutet ſo viel als ſpröde.

Guilandina, ſiehe Schuſſerbaum.

Guilandina Moringa Linn. ſiehe Gries-Holz.

Gülden, (der) eine Münze; ſiehe Gulden.

Gülden, eine veraltete Form des Wortes golden; ſiehe Th. XIX, S. 582. In den Zuſammenſetzungen Rothgülden und Weißgülden bedeutet es vermuthlich ſo viel als gültig oder reichhaltig.

Gülden-Gänſerich, Alchemilla; ſiehe Th. I, S. 486.

Gülden-Groſchen, eine noch in einigen Gegenden übliche Benennung eines Guldens oder Sechszehngroſchenſtückes. Die ſächſiſchen Bergleute nennen einen Thaler noch jetzt einen Güldengroſchen, welches daher rühren ſoll, weil 1501 ein Thaler nicht höher als zu einen Gulden ausgemünzet worden.

Gülden-Günſel, ſiehe Günſel.

Gülden-Haar, ein Nahme verſchiedener Pflanzen; ſiehe Gold-Haar.

Gülden-Klee, Anemone Hepatica; ſ. Leber-Kraut.

Gülden-Ruthe, Virga aurea; ſiehe Gold-Ruthe.

Gülden-Stück, Drap d'or; ſiehe Th. IX, S. 490.

Gülden-Thaler, werden die geringhaltigen auf 60 Kreutzer oder 1 Reichsgulden ausgemünzten Thaler genannt, auf welchen die Zahl 60 zu ſehen iſt, wenn ſie nicht durch Kunſt von gewinnſüchtigen Leuten ausgelöſchet worden. Sie werden jetzt im Handel und Wandel zu 1 Thl. 3 Ggr. auch 4 Ggr. angenommen. Zu Bremen macht ein Güldenthaler, ſonſt

ſonſt auch Kreutzthaler genannt, 63 Groot, oder 21 meißn. Groſchen.

Güldiſch, iſt nur im Bergbaue für goldhaltig üblich. Güldiſcher Kies, ſ. Th. XIX, S. 292. Güldiſches Kupfer, ſ. Th. XX, S. 380. Güldiſches Silber, ſ. eb. daſ. Güldiſcher Zinnober, ſ. Th. XIX, S. 292.

Guildive, nennen die Franzoſen in Amerika eine Art Branntwein, welcher aus fermentirtem Syrupp, der nicht mehr zum Zuckermachen taugt, gemacht wird. Siehe Taffia.

Guillaume, ſiehe Hobel.

Guilledin, ſiehe Zelter.

Guillemets, Gänſeaugen, bey den Buchdruckern; ſiehe Th. XVI, S. 109, f.

Guillemot, ſiehe Taucher.

Güllen, ſiehe Gölle 1.

Guillochis, ſiehe Irr-Weg.

Gültbar,
Gült-Bauer,
Gült-Herr,
} ſiehe den folgenden Artikel.

Gülte, (*) [die] ein nur noch im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein jährliches und gewiſſes Einkommen, beſonders von Grundſtücken zu bezeichnen. Die Fruchtgülte, eine Gülte, welche in Frucht, d. i. Getreide, entrichtet wird; die Fruchtzinſen, Korngülte, zum Unterſchiede von den Geldgülten, welche in barem Gelde beſtehen. In engerer Bedeutung, ein Zins, welchen ein Beſitzer dem Grundherren für den Nießbrauch des ihm übertragenen Grundſtückes zu entrichten verbunden iſt. Siehe Zins.

(*) Im Niederſ. Gulde, im mittlern Lat. Gulta und Gildum. Siehe Gelten und Gilde. Ehedem bedeutete es auch ſowohl die Bezahlung, als auch die Schuld.

Daher gültbar, so in einigen Gegenden für zinsbar üblich ist, verpflichtet Gülte, d. i. Zins, zu entrichten. Ein gültbares Gut.

Der Gültbauer, auch nur in einigen Gegenden, besonders in Franken und Schwaben, ein Zinsbauer, der von seinem Gute zu einem Zinse verpflichtet ist; in Niedersachs. ein Meier.

Der Gültebrief, ein Verzeichniß der Gülten oder Zinsen, welche man zu empfangen hat; das Gülte-Buch, der Zinsbrief, das Zinsbuch.

Der Gültherr, derjenige, welchem die Gülte entrichtet wird.

Gülten, in einigen Gegenden, die gehörige Gülte entrichten, Zinsen, verzinsen.

Gültig, einen gewissen bekannten Werth habend, so daß es wegen desselben für das angenommen wird, wofür es ausgegeben wird. Gültiges Geld. Eine gültige Münze. Imgleichen figürlich, von dem sittlichen Werthe. Eine gültige Entschuldigung vorbringen. Siehe Gelten.

Guimauve, Eibisch, Althaea; s. Th. I, S. 588.

Gümpel, ein Vogel; siehe Gimpel.

Guindage, Guinder; siehe Hissen.

Guindre, Garnwinde; siehe Th. XVI, S. 142.

Guinee, (sprich Ghinee) der englische Nahme einer englandischen Goldmünze, welche 21 Schilling Sterling gilt, oder 6 Rthlr. 7 Ggr., den Louis d'or zu 5 Rthlr. gerechnet. Engl. Guinea. Sie hat ihren Nahmen von dem Golde, welches die Engländer aus demjenigen Theile von Afrika, welcher Guinea genannt wird, hohlten, und daraus im 15ten Jahrhundert die ältesten Guineen prägeten, wie der auf denselben befindliche Elephant gleichfalls zu erkennen gibt. Seit 1703 aber werden die meisten aus brasilischen Goldstangen gemünzet. Man nannte sie vormahls auch Carolins und Jacobins, weil sie unter Königs Carl und Jacob Re-

Regierung geschlagen worden. Seit Wilhelm III. werden alle Guineen mit Silber und Kupfer legiret. Sie werden zu 22 Karat feines Gold und 2 Kar. Zusaß von andern Metallen, z. E. vom Sterlingsilber, oder vom Kupfer, ausgemünzet. Man hat Viertel-Guineen, halbe Guineen und ganze Guineen. Die halben gelten $10\frac{1}{2}$ Schilling.

Die Guinee war anfänglich, unter der Regierung des Königs Carl II. auf den Fuß ausgepräget worden, daß sie gerade 20 Schill. oder 1 Pfund Sterl. gelten sollte. Nach der Zeit aber ist sie um $1\frac{1}{2}$ Schill. erhöhet worden, jedoch bloß durch eine stillschweigende Einwilligung unter den Engländern ohne ein öffentliches Gesetz. Auf diesem Fuße hat sie anderthalb Jahrhunderte gestanden. Seit einigen Jahren aber ist ihr Werth durch eine Parlaments-Acte auf 21 Schill. festgesetzt worden, und passiret auch in der Handlung niemahls höher. In Holland gilt eine Guinee 11 Fl. 8 bis 9 Stüver Courant, mehr oder weniger.

Im J. 1774 ward in London folgende Tabelle von Gold-Münzen bekannt gemacht:

	Pfenniggewicht.	Gran.
1. Guineen, gemünzt seit d. 31 Oct. 1771, müssen wägen	5	8
Halbe Guineen, dito	2	16
2. Guineen, gemünzt seit d. 25 Oct. 1761, müssen wägen	5	6
Halbe Guineen, dito	2	14
3. Guineen, älter denn die gegenwärtige Regierung	5	3
Halbe Guineen	2	13

Alles was unter diesem Gewicht ist, soll nicht für current passiren.

Guinee, Fr. Guinée, oder Toile de guinée, ist auch ein gewisser weißer baumwollener Zeug, welcher mehr fein als grob ist, und aus Ostindien, insonderheit von der Küste von Coromandel, kommt. Das Stück hält 29 $\frac{1}{2}$ bis 30 Ellen in der Länge, und hat [illegible] breite. Es gibt

gibt ihrer auch von 28 E. in der Länge. Man macht ſolche Zeuge in Bengalen, und auf der Küſte von Madure, welche an das Vorgebirge Comorin ſtößt, von gleicher Länge, und färbet ſie eben daſelbſt hell- und dunkelblau. Die Guineas Stufs aber, wie ſie von den Engländern genannt werden, und welcher Nahme ſo viel als guineiſche Zeuge bedeutet, ſind oſtindiſche geſtreifte, weiße und blaue Kattune, die nur $3\frac{1}{4}$ Ellen lang, und $\frac{7}{8}$ E. breit ſind. Man nennt ſie Guineen, weil ſie zu der Handlung, welche die europäiſchen Nationen auf den afrikaniſchen Küſten, und vornehmlich auf denen von Guinea treiben, gut ſind.

Guineiſche Drache, der Hautwurm; ſ. Th. XII, S. 28.

Guineiſche Gold-Küſte, ſiehe Th. XIX, S. 313.

Guingango, ſiehe Gingang.

Guinguet, eine Art ſchlechter und ſehr leichter Camelote, die ſowohl glatt oder einförmig, als geſtreift ſind, und zu Amiens gemacht werden. Sie liegen eine halbe Elle breit.

Günſel, Günzel, eine Pflanze mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden und nacktem Samen; Aiuga *Linn.* Der Nahme ſcheint aus dem Lat. Conſolida verderbt zu ſeyn, welchen dieſe Pflanze bey den ältern Kräuterkennern führt.

1. **Blauer Günſel, Gülden Günſel, Waldgünſel, Heilkräutlein, Wieſenkräutlein,** Bugula *Offic.* Conſolida media pratenſis coerulea *Bauh.* Aiuga reptans, glabra ſtolonibus reptantibus *Linn.* Fr. Bugle, Conſoude moyenne, wächſt in dem ſüdlichen Europa häufig an feuchten Stellen, wo Schatten und ein guter Grund iſt, an Bächlein und auf Wieſen, bisweilen auch auf Hügeln, und blüht vom März bis in den May. Die perennirende faſerige Wurzel treibt ſowohl einen aufrecht ſtehenden, kaum 1 Spanne hohen, etwas haarichten Stängel, als auch auf der Erde hinkriechende Ausläufer. Die parweiſe geſtellten Blätter

ſind

sind länglich, stumpf, eingekerbt, und die obern zuweilen bläulich gefärbt. An dem aufrecht stehenden Stängel stehen die Blumen wirtelförmig; die Ausläufer aber blühen nicht, sondern treiben an den Knoten eine Wurzel, wodurch die Vermehrung häufig geschieht. Das Blumenblatt ist gemeiniglich blau, und mit einem weißen Flecke bezeichnet. Die Gestalt der Blätter und Farbe der Blumen leiden Abänderungen. Die erstern sind bald rundlich, bald länglich, mehr oder weniger eingekerbt, auch zuweilen völlig ganz, und das Blumenblatt ist öfters röthlich, auch ganz weiß gefärbt. Das Rindvieh und die Schafe fressen dieses Gewächs ziemlich gern.

Die Wurzel ist adstringirend. Das Kraut ist saftig, und hat zuerst einen süßen, hernach bitterlichen, gelinde zusammen ziehenden Geschmack; daher rechnet man es unter die Wundkräuter, und rühmt dessen Wirkung in inn- und äußerlichen Geschwüren, besonders zur Linderung der Schmerzen dabey. Ihre Blumen liefern den Bienen ziemlich viel Honig.

2. Pyramidenförmiger Günsel, Berggünsel, Steingünsel, Ajuga pyramidalis, tetragono-pyramidalis villosa, foliis radicalibus maximis *Linn.* wächst an trocknen und warmen grasigen Orten, auch um den Wurzeln der Bäume, ist zweyjährig, treibt keine Ausläufer, und blüht im May dunkelblau oder fleischroth. Der Stängel ist zuweilen kaum 1 Finger, ein ander Mahl 1 Fuß hoch, wobey zugleich die pyramidenförmige Gestalt mehr oder weniger erscheint. Die Schafe fressen sie nur, wenn ihre Blätter noch sehr jung sind.

3. **Morgenländischer Günsel, dessen Blumen eine verkehrte Lage haben,** Ajuga orientalis floribus resupinatis *Linn* **wächst im Orient; blüht im May, und trägt zu Ende des Jul. reife Samen. Die dauernde Wurzel treibt Stängel, welche 1 Fuß lang,**

rauch

rauch und aufgerichtet, doch am untern Theile niedergebogen, mit eyförmigen, eingekerbten, haarichten, runzeligen Blättern und Blumenwirteln besetzt sind. Das blaue Blumenblatt ist schief gestellt, und in die Röhre desselben nach der rechten Seite gedreht, mithin steht die Lippe nicht unter- sondern seitwärts.

Die beyden ersten Arten lassen sich leicht in den Gärten unterhalten und vermehren, auch durch das Verpflanzen zu einem spätern Flor bringen; die letzte aber muß aus dem Samen erzogen, die Stöcke in Töpfe gepflanzet, und diese den Winter über in das Glas-Haus gesetzt werden.

Es wird auch ein anderes Geschlecht **Günsel**, und zum Unterschiede **Sonnengünsel** genannt; eine Art der Cistenrose, welche auf dürren Heiden und unfruchtbaren Triften wächst, **Erdepheu, Erdpfau, Gold-Röschen, Goldrose, Heidenisopp, Heiden-Schmuck, Kirschisopp, Sonnenrose, Zwergcistus**, Chamaecistus, Helianthemum *Offic.* Cistus Helianthemum *Linn.* wächst an steinigen, sandigen, erhabenen Orten, auf hohen Triften und um Gebüsche; und blüht im May und Junius. Die dauernde Wurzel treibt holzige, auf der Erde ausgestreckte, ästige Stängel, welche mit einander gegen über stehenden länglichen, rückwärts geschlagenen und etwas haarichten Blättern besetzt sind. Die Aeste endigen sich mit lockern Blumenähren. Die großen, schön gelben Blumenblätter fallen leicht ab. Die Kelchblättchen sind mit rothen Linien bezeichnet. An den Staubfäden hat man eine Art von Reitzbarkeit bemerkt. Die Pflanze hat mit dem Gülden-Günsel einerley Kräfte, und wurde ehedem zu den Wundmitteln gezählet, ist aber jetzt außer Gebrauch gekommen. Aus den Staub-Beuteln sammeln die Bienen Stoff zu einem dunkelgelben Wachs.

Günſter, eine Pflanze; ſiehe Geniſte.

Günſtig, } ſiehe Gunſt.
Günſtling, }

Guirlande, ſiehe Dolde. Feſton.

Gürmſchbaum, in der Schweiz die Eberäſche; ſ. Th. X, S. 20.

Gürtel, (*) [der] L. Cingulum, Zona, Fr. Ceinture, iſt in verſchiedenen Fällen ſtatt Gurt üblich; beſonders ein etwas breites, aus Leder, Leinen, Wolle und Seide, auch Silber und Golde gemachtes Band zu bezeichnen, welches entweder um den Leib, die Kleider zu befeſtigen, zuſammen geſchlungen, oder mit einer daran geſetzten Schnalle eingehäkelt wird. Auch der Ort des Leibes, wo man ſich zu gürten pfleget, führt dieſen Nahmen, ungeachtet der Gebrauch der Gürtel zur Befeſtigung der Kleider bey den Deutſchen ſehr abgekommen iſt. Das Waſſer ging ihm bis an den Gürtel.

Es gibt beſchlagene und unbeſchlagene Gürtel. Die letztern verfertigen und verkaufen gemeiniglich die ſo genannten Riemer von Leder, für die Landleute. Die erſtern machen die Gürtler, von denen unten ein beſonderer Artikel folgt. An vielen Orten Deutſchlandes tragen die Bäuerinnen ſilberne Gürtel, als ihr vornehmſtes und koſtbarſtes Geſchmeide, um den Leib. In Augsburg wird ein aus goldenen oder ſilbernen Gelenken gegoſſener und zuſammen geſetzter Ring (Leib-Gürtel) nicht allein um den Leib, ſondern auch um den ganzen Schnabel der ſo genannten Schnabelbrüſtchen geleget; bey geringen Frauersperſonen iſt er um den

(*) Schon bey dem Kero Curtilo, im Iſidor Gurdil, bey dem Notker Gurtel, im mittlern Lat. Girdella, im Angelſ. Gerdel, im Engl. Girdle, im Dän. Gyrtel, im Schwed. Gördel. Das — el ſcheint hier nicht ſowohl ein Zeichen der Verkleinerung zu ſeyn, als vielmehr ein Werkzeug zu bezeichnen, ein Band, womit man ſich gürtet. Siehe Gürten. Das Lat. Cingulum hat dieſe Endſylbe gleichfalls.

den Leib herum nur von schwarzem Sammet verfertigt, an der rechten Seite aber hängen silberne Kettchen; dieses nennt man einen Beschlaggürtel, welcher fast über den halben Rock herab hängt, und woran eine silberne blinde Messerscheide geheftet ist. Dergleichen ist auch in Salzburg und Regensburg bey dem Frauenzimmer gebräuchlich, wo aber insgemein ein ganz silbern gegossenes Messerbesteck davon herab hängt. In Ulm bedient man sich ebenfalls dergleichen, außer daß daselbst die Gürtel vornehmer Frauenzimmer ohne Gesteck sind, sehr lang von vorn herunter hängen, auch öfters mit einer Bandschleife zurück gesteckt werden.

Als im 15ten Jahrhundert die Huren in Paris, gegen das Verboth des Parlamentes, goldene Gürtel trugen, so kam damahls bey andern ehrlichen Weibern die Mode der goldenen Gürtel ab; und bey dieser Gelegenheit kam bey ihnen das Sprichwort auf: bonne renommee vaut mieux que ceinture dorée. Dieses Sprichwort ist noch heut zu Tage gewöhnlich, und bedeutet jetzt so viel, als: ein guter Nahme geht über alles; ein ehrlicher Nahme ist besser als Gold; Ruhm und Ehre ist besser als Reichthum.

In Europa werden die Gürtel nicht so häufig getragen, als im Morgenlande, absonderlich in Asien, wo sie eine durchgängige Mode sind. Die Morgenländer binden über ihren Caftan, und um die Hüfte, einen großen Gürtel, in welchem der Caftan an den Seiten aufgesteckt wird, damit man desto freyer gehen könne. In dem Gürtel tragen die Türken ein großes Messer, welches sie Khansjar nennen, dessen Handgriff bisweilen mit Silber oder Gold beschlagen, und auch wohl mit Steinen besetzt ist.

Die ostjakischen Weiber im russischen Reiche, tragen, wie die kamtschatkischen, in ihrer Schaam beständig eine zusammen gedrehte Wieke von geschabten weichen Weidenbast (Otley), welche sie, so tief sie können, hinein stecken, wenn sie harnen wollen herausnehmen, und auch der Reinlichkeit wegen oft abwechseln. Weil aber diese Ausfüllung bey einer jeden Bewegung aus ihrer Lage kommen, und auf die Erde fallen würde,

de, wenn ſie durch nichts an der rechten Seite erhalten würde: ſo haben die oſtjakiſchen Weiber einen Gürtel (Worop) ausgeſonnen, der faſt wie die von der Eiferſucht ſüdlicher Europäer erfundenen Keuſchheitsgürtel geſtaltet iſt; von demſelben nähmlich geht eine Binde zwiſchen den Beinen durch, die vermöge einer beſonders geſtalteten Platte von Birkenrinde, welche daran feſt genäht iſt, die heimlichen Theile bedeckt. Dieſe Erfindung kommt ihnen ſonderlich zur Zeit der monathlichen Unpäßlichkeit wohl zu ſtatten, weil ſie zu ſolcher Zeit, in Ermangelung der Beinkleider, die ſie nicht tragen, alles beſudeln würden.

Hrn. Prof. Pallas Reiſe durch verſch. Provinzen des ruſſiſchen Reichs, in einem ausführl. Auszuge, 3 Th. Frf. und L. 1778, 8. S. 31.

Gürtel, (Beſchlag-) ſiehe oben, S. 320.

— — (Geld-) ſiehe Th. XVI!, S. 57.

— — (Johannis-) Lycopodium clauatum *Linn.*; ſiehe **Kolben-Mos**, No. 1.

— — (Knie-) ſiehe in K.

— — (Leib-) ſiehe oben, S. 319.

— — (Schwimm-) ſiehe in S.

Gürtel-Kette, Schlüſſelkette, Fr. Demi-ceint, eine ſilberne Kette, welche ehemahls die Frauensperſonen vorn um den Leib trugen, um Schlüſſel, Scheren u. d. gl. daran zu hängen. Daher werden die pariſer Kettler, weil ſie die damahls in der Mode geweſenen demi-ceints machten, in ihren Statuten Demi-ceintier genannt.

Gürtel-Kraut, Gürtel-Mos, } Lycopodium clauatum *Linn.*; ſiehe **Kolben-Mos**, No. 1.

Gürten, (*) den Gurt anlegen, vermittelſt des Gurtes die Kleider befeſtigen. Sich gürten, die Kleider vermittelſt des Gurtes befeſtigen. Den Degen an die Seite gürten. Ein Pferd gürten, ihm den Gurt um-

(*) Bey dem Kero curtan, bey dem Otfried gurten, bey dem Ulphilas gaurdan, im Angelſ. gyrdan, im Engl. gird. im Dän. giorde, im Schwed. giörda, im Niederſ. mit Ausſtoßung des r gorre. Siehe Gurt und Garten.

umlegen und denſelben feſt zuſchnallen. Figürlich und in der höhern Schreibart auch von andern Theilen des Leibes. Daher ein Knieband, oder Kniegürtel, im mittlern Lat. auch Garterium, Engl. Garter, Fr. Jarretiere, genannt wird.

Gürtler, Gürtelmacher, L. Fibularius, Zonarius, Fr. Ceinturier, ein Handwerksmann, deſſen Beſchäftigung bey dem ehemahligen häufigern Gebrauche der Gürtel darin beſtand, die Gürtel und Wehrgehenke mit Meſſing, Kupfer, Gold und Silber zu beſchlagen; aus welchen nachmahls die Gelbgießer, Nadler, Clauſurenmacher u. ſ. f. entſtanden ſind.

Die Gürtler arbeiten zwar am meiſten in Kupfer und Meſſing, aber auch faſt in allen andern Metallen. Sie verfertigen allerley Arten von Schnallen, Buckeln, Beſchlägen, Knöpfen und vielen andern Geräthſchaften, welche ſie theils in Formen gießen, theils mit dem Hammer und der Feile bearbeiten, und durch Löthen an einander fügen. Sie machen allerley getriebene und geſtochene Arbeit. Sie arbeiten in Domback; ſie vergolden und verſilbern ihre Arbeiten im Feuer, ſo daß dieſelben die künſtlichen Arbeiten verfertigen, welche den Producten der Gold- und Silber-Schmiede nichts nachgeben, ja dieſelben zuweilen übertreffen.

Da alle Arbeiten der Gürtler großen Verbrauch finden, und der Preis ihres Arbeitslohnes allemahl weit mehr beträgt, als die Materialien, welche ſie verarbeiten: ſo iſt dieſes eine Fabrikatur, welche durch die Vorſorge der Landespolizey niemahls im Lande fehlen muß; und man muß ihnen bey allen Waaren, die ſie ſelbſt in möglichſter Vollkommenheit im Lande verfertigen, mit dem Verboth der nähmlichen ausländiſchen Waaren zu ſtatten kommen. Die preußiſchen Staaten können hier zum Beyſpiel dienen, als in welchen folgende ausländiſche Gürtlerwaaren verbothen

und

und contraband sind, als: Knöpfe, messingene Fingerhüte (*), kupferne Waaren (**), aller fremde Messing und messingene Waaren (***), als: Spoken, Nägel, Vogelbauer ꝛc. Dagegen aber müssen auch die Gesetze nicht erlauben, daß die Gürtler die Metalle, die dombackenen Waaren ausgenommen, anders als in ihrer Reinigkeit verarbeiten. Denn da ihre gegossene Arbeiten niemahls in schweren Sachen bestehen, so sind sie desto zerbrechlicher, wenn das Kupfer und Messing durch Zusätze spröde gemacht wird.

Herr v. Justi ist so gar der Meinung gewesen, daß ein jeder ansehnlicher Staat zum Behuf seiner Armee eine eigene große Fabrik von Gürtlerarbeit unterhalten sollte. „Das, was eine Armee von Gürtlerarbeit „nöthig hat, wäre allerdings beträchtlich. Die Knöpfe auf die Montirung, Schuhschnallen und Halsschlösser zur kleinen Montur, Bleche an die Patrontaschen und Grenadiermützen, Schnallen an die Patrontaschen, Carabinerriemen und an das Pferdezeug bey der Reiterey, gehöre alles zur Gürtlerarbeit, und „erfordere, alles zusammen genommen, große Summen bey einer Armee, so geringe auch diese oder jene „Bedürfnisse zu seyn schienen. Es wäre aber kein „Zweifel, daß der Staat in einer großen Fabrik alle „diese Sachen fast um die Hälfte wohlfeiler machen „lassen könnte, als was den Regimentern dazu ausgesetzt ist. Die Regimentscommendanten hätten freylich hieran beträchtlichen Vortheil. Er wisse, daß „in Sachsen ein Gürtler, um die Lieferung der Knöpfe zur Montur für ein Regiment Infanterie zu erhalten,

(*) S. Königl. Preuß. Edicte und Verordnungen, v. 24 Jun. 1734, und 17 Dec. 1765.

(**) Desgleichen, v. 7 Jun. 1728, 4 und 17 Dec. 1767.

(***) Ingleichen, v. 24 Sept. 1719, 6 Nov. 1741, und 8 Jun. 1747.

„halten, dem Obriſten 120 Rthlr., dem Regiments-
„Quartiermeiſter 24 Rthlr., und demjenigen, der ihn
„bey dem Regimentsquartiermeiſter recommandirte,
„10 Rthlr. zum Geſchenk gegeben, und dennoch ge-
„ſtanden, daß es noch eine ſehr vortheilhafte Arbeit
„wäre, wenn er dasjenige bezahlt erhielte, was in dem
„Kriegsetat darzu ausgeworfen wäre. Dennoch ſchie-
„nen die Knöpfe auf der Montur nur eine Kleinigkeit
„zu ſeyn. Allein alle ſolche Accidentien, worin der
„gröſte Theil von den Einkünften der Regimentscom-
„mendanten beſteht, ungeachtet man ſie ihnen gleich-
„ſam wiſſentlich geſtattet, wären, ſeines Erachtens,
„guten Grundſätzen gar nicht gemäß. Der Staat
„ſollte alle und jede Bedürfniſſe des Kriegsheeres mit
„möglichſter Erſparung ſelbſt verfertigen laſſen, und
„dagegen den Regimentscommendanten und andern
„Officiers ſo viel Gehalt reichen, als zu ihrem ſtandes-
„mäßigen Unterhalt genugſam zureichend wäre.“

Daß der Staat bey einer ſolchen Einrichtung Scha-
den leidet, iſt nicht zu läugnen; allein daraus folgt
noch nicht, daß der Staat alle und jede Kriegsbedürf-
niſſe ſelbſt verfertigen laſſen, und noch weniger, daß er
dazu eigene Fabriken und Manufacturen für ſeine Rech-
nung unterhalten ſoll. Ich nehme die Stückgießerey-
en und Gewehrfabriken aus. Alle übrige Bedürfniſſe
für die Armee können die Regimentscommendanten
da, wo das Regiment in Garniſon liegt, zu Erſpar-
ung der Transportkoſten und vieler Weitläuftigkeiten,
ſelbſt bey den Handwerkern, nach einem mit denſelben
zu treffenden Accord, gar wohl verfertigen laſſen. Man
weiß heut zu Tage die Arbeiten der Handwerker ſehr
genau zu berechnen. Wenn nun der Staat nach einer
ſolchen Berechnung den Auswurf in dem Kriegsetat
beſtimmet: ſo wird er keinen Nachtheil zu beſorgen
haben, wenn auch für den Regimentscommendanten
noch ein kleiner Vortheil dabey übrig bleiben ſollte;

die

die Handwerker aber würden bey Nahrung bleiben, und dafür muß der Staat auch sorgen.

Die Gürtler gehören unstreitig zu den ältesten Professionen; und daher kommt es auch wohl, daß es ein geschenktes Handwerk ist. Nach der preußischen Zunftverfassung wird ein Lehrling mit Lehrgeld auf 3 Jahre, ohne Lehrgeld aber auf 4 Jahre aufgenommen. Ueber 12 Rthlr. Lehrgeld nebst dem gewöhnlichen Bette, darf kein Meister fordern noch nehmen. An andern Orten müssen die Lehrlinge, wenn sie Lehrgeld bezahlen, 4; bey eigenen Betten und Kleidungen, 5; und wenn sie der Meister in der Kost und Kleidung frey hält, 6 Jahre lernen. Die Gesellen wandern drey Jahre, und müssen, wenn sie das Meisterrecht und die Innung gewinnen wollen, in Gegenwart der Aeltesten von einem oder andern der zu verfertigenden Meister-Stücke die Zeichnung verrichten, alsdenn in eines Meisters Hause die dazu erforderlichen Patronen treiben, solche dem Mittel vorzeigen, und nachher bey dem angewiesenen Meister die Meisterstücke selbst gießen und ausarbeiten, und wenn sie fertig sind, dem Mittel zur Schau vorlegen. Die Meisterstücke bestehen in folgenden Stücken: 1) Muß er nach eigener freyen Wahl, entweder einen feinen messingenen Beschlag auf zwey Pferdegeschirre von gegossener Arbeit, nach der zu solcher Zeit gebräuchlichen Fasson, verfertigen, rein ausarbeiten und spiegelblank polieren, wie das Messing an sich selber ist, oder aber falls ihm dieses Stück nicht beliebig ist, statt dessen einen Wagen-Beschlag von sechs gegossenen messingenen Wagenknöpfen, sechs dergleichen Thürbändern, zwey Thürklinken und vier Stoßriemenringe sauber verfertigen und ausarbeiten. 2) Ueber dieses noch ein im Feuer vergoldetes Reitzeug, wie es zu der Zeit Mode ist.

An andern Orten werden andere Meisterstücke gemacht. Nürnberg gibt dem jungen Meister zum Probestück einen ledernen Gürtel mit messingenem Beschlage auf, der aus einem Stücke, aus freyer Hand, ohne Guß und Auslöthung künstlich durchbrochen, mit Laubwerk verschnitten, mit der Nadelfeile auf das sauberste ausgefeilt und vergoldet seyn muß. Ferner einen andern Gürtel mit stählernem Beschlage. Drittens muß der Meister fünf stählerne Stämpel mit Figuren schneiden.

Sämmtliche Meisterstücke müssen dem neuen Meister, nach erfolgter Besichtigung und erlangten Meister-Rechten, zu seiner eigenen Disposition überlassen werden.

In Nürnberg hebet man die Meisterstücke sorgfältig auf, und man kann daraus das Alter und den Fortschritt dieser Profession in den alten durchbrochenen Mönchsschriften an den Gürteln lesen. Zu der Zeit, da man noch kein Messing zu machen wußte, erschienen die Meisterstücke der Gürtler in Zinn, Eisen und Stahl. In Holland, Frankreich, England, Hamburg und St. Petersburg, wo diese Profession nicht zünftig, sondern frey ist, arbeitet ein jeder was er will, und so viel er abzusetzen vermag.

Bey vorfallenden Einwendungen von Seiten des Mittels wider die Tauglichkeit des Meisterstückes, oder die Capacität des Stückmeisters und dessen Reception, steht dem Magistrat die Beurtheilung zu. Dem Mittel aber wird nicht verstattet, die vermeinten Fehler mit einer Geldbuße zu belegen.

An andern Orten wird jeder Fehler, den man an dem Meisterstücke bemerkt, mit 5 Rthlr. losgekauft, welches freylich unter die Handwerks-Mißbräuche gehört.

Das Gürtlergewerk zu Breslau ist berechtigt, nachfolgende Waaren privative zu verfertigen: a) Allerhand Gürtel für Manns- und Frauenspersonen, sie seyn entweder von ganzen oder zusammen gehangenen Messing; Leib- oder Kniegürtel, vergoldet oder versilbert, auch von eisernem Geschmeide, so zu Gürteln, wie sie Nahmen haben mögen, gebraucht werden können, es sey mit einer, zwey oder mehr Schnallen, und alles, was auf Leder, Corduan, Riemen, Tuch

oder

oder Sammet zu beschlagen vorkommt, als: Wehr- und Degengehenke, sie seyn kurz oder lang, Bayonnet- und Carabiner-Riemen von spanischem, schwarzem oder anderm Leder, sie mögen viel oder wenig vergoldet, versilbert, oder schlecht von Messing, mit eisernen blau oder weiß angelaufenen oder verzinnten Beschlägen, seyn. b) Die Beschläge, welche zu den Carossen, Kutschen, Chaisen und andern Kaleschwagen gebraucht werden, imgleichen Nägel und getriebene Blech-Wapen, Knöpfe, Thürschnallen, Schlösser, Hänge-Riemringe, Federn, Verkleidung, Thürbänder und andere Zierrathen gelb, von Messing, vergoldete oder versilberte Arbeit, von geschlagenem Messing, wie solche von einem jeden verlanget wird, zu machen und zu gießen, imgleichen auf die Pferdegeschirre allerhand Zierrathen, Buckeln, große und kleine Ringe; nicht weniger auf die Reitzeuge alle Zugehörungen, als: Mundbuckeln u. d. gl. c) Alle getriebene Arbeit, sie sey von Kupfer oder Messing; als: getriebene Kirchen- Wand- und Tisch-Leuchter, Sargbeschläge, Leisten, Wapen und andere Zierrathen, auch alle von Kupfer und Messing getriebene Epitaphia, Grab-Schrifttafeln, und Einfassungen über Spiegel, oder Bilderrahmen, es sey vergoldet, versilbert, oder auch von schlechtem Messing; imgleichen Kelche, Monstranzen, Ciboria und was dem zugehörig, in die Kirchen von Messing und Kupfer zu machen, solches und alles was von Kupfer oder Messing ist, auch im Feuer zu vergolden und zu versilbern, als: große und kleine Thurmknöpfe, Wetterhähne, und andere an Kirchen und Thürmen im Feuer zu vergoldende Zierrathen. d) Allerhand große und kleine messingene Rock- und Kamisol-Knöpfe, sie seyn kraus oder glatt, vergoldet, versilbert oder von schlechtem Messing; wie auch allerhand Leib- Knie- oder Schuh-Schnallen, sie mögen von gegossenem oder geschlagenem Messing, ver-

goldet oder versilbert, seyn. e) Alle und jede Fahnen- und Standartenspitzen oder Krönchen, sie seyn gestochen, glatt oder durchbrochen, vergoldet oder versilbert; auch andere sowohl getriebene als geschlagene messingene Arbeit, welche zum Beschlagen gebraucht wird, und absonderlich alles dasjenige, was mit hartem oder mit Schlag-Loth gelöthet, oder sonst zusammen genietet werden muß. Imgleichen was von Kupfer oder Messing im Feuer zu vergolden oder zu versilbern ist, zu was für Gebrauch es kommen mag. Jedoch müssen die Gürtler, bey obrigkeitlicher Strafe, der Verfertigung allerhand Arten vergoldeter Ketten, zu Vermeidung des Betruges sich durchaus enthalten, auch durch Verfertigung silberner Knöpfe den Goldschmieden an ihrer Nahrung keinen Eintrag thun.

An einigen Orten verfertigen die Gürtler auch silberne Knöpfe.

f) Kommen den Gürtlern allein diejenigen Bleche und Zierrathen, sie seyn versilbert oder vergoldet, oder auch von schlechtem Messing, welche zu den Grenadiermützen und Patrontaschen gebraucht werden, zu.

Die Nagelschmiede dürfen zwar den Gürtlern in ihr Recht, die gelbköpfigen Nägel zu den Wagen zu verfertigen, keinen Eingriff thun; hingegen müssen die Gürtler die zu solchen Nägeln benöthigten eisernen Stifte von den Nagelschmieden nehmen.

Die Gelbgießer müssen außer dem Gürtlermittel leben, und dürfen demselben keinen Eintrag thun, mithin keine Gürtlerarbeit von geschlagenem Messing annehmen, noch solche weder selbst noch durch die Ihrigen verfertigen. Auch dürfen sie die von Messing gegossene Arbeit, welche die Gürtler zugleich zu verfertigen berechtigt sind, anders nicht als bloß gießen, und dieselbe weiter nicht als nur gelb ausmachen; alles Versilberns oder Vergoldens im Feuer müssen sie sich enthalten, auch keine in oder außer der Arbeit befindliche,

liche, oder ein- und auswandernde Gürtlergeſellen, oder in der Lehre ſtehende oder auch ausgetretene Jungen, bey ſich fördern, hägen oder zum Nachtheil des Gürtlermittels an ſich ziehen.

Wo keine Rothgießer und Gelbgießer ſind, da verfertigen die Gürtler deren Waaren. Es iſt alſo auch billig, daß da, wo keine Gürtler vorhanden ſind, die Gelbgießer deren Waaren machen dürfen.

Den Gürtlern ſteht zwar auch frey, allerhand Stockknöpfe und Tobacksdoſen von Meſſing und Dombac zu verfertigen, auch zinnerne gepreßte und gegoſſene Kleiderknöpfe zu machen, und ſolche von ihnen gemachte Arbeit entweder en gros oder auch einzeln zu verkaufen; ſie ſind aber nicht befugt, dergleichen Waaren von Andern zum Wiederverkauf und Handel aufzukaufen und feil zu haben, indem den Knopfgießern ihr Recht, dergleichen Knöpfe zu machen und zu verkaufen, auch den Partkrämern die Befugniß, mit dergleichen und andern Sorten von Knöpfen zu handeln, unbenommen bleibt.

General-Privilegium und Gildebrief des Gürtler-Gewerks in der Chur- und Mark Brandenburg, inſonderheit in Berlin, d. d. 11 Jun. 1734, ſt. in Mylii Corp. Conſtit. March. 5 Th. 2 Abth. 10 Cap. Anhang, No. 9, Col. 105, fgg.

Zunftartikel für die breßlauiſchen Gürtler, d. d. 29 Oct. 1751, ſt. in der Samml. Schleſ. Ordn. a. d. J. 1751.

* * *

Betrachtung des Gürtler-Handwerks, ſt. im 107 St. der Leipz. Samml. 1753, 8. S. 996 — 1038, und 108 St. S. 1041 — 1058.

Hrn. H. K. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 3 Band, S. 151, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menſchl. Fertigkeiten ꝛc. 2 Th. Leipz. 1779, 8. S. 449, fgg.

Hrn. Prof. Halle Werkſtäte der heut. Künſte, 1 Band. Brandenb. und L. 1761, 4. S. 177, fgg.

v. Juſti vollſtänd. Abh. von den Manufact. und Fabriken, 2 Th. S. 296, fgg.

Meliſſantes hiſtoriſches Handbuch ꝛc. Frf. und L. 1744, 8. S. 473, fgg.

(Hrn. g. R. v. Pfeiffer) Lehrbegriff ſämmtl. ökon. und Cameralwiſſ. 3 B. 2 Th. Mannh. 1778, 4. S. 146, fgg.

Sprengels Handwerke und Künste, 5 Samml. Berl. 1770, 8. S. 111, fgg.
Weigels Abbild. der gemeinnützl. Hauptstände, Regensp. 1698, 4. S. 335, fgg.

Im J. 1771 wurde den Gürtlern zu Berlin nachstehende Arbeits-Taxe vorgeschrieben:

Gürtler-Arbeit.

1. An silbernen Knöpfen.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend auf Elfenbein	1	4
— — — dergleichen auf Holz	—	22

2. An vergoldeten Knöpfen.

Ein Dutzend große, krause und glatte, mit Saiten	—	16
— — — Kleine dergleichen	—	8
— — — große durchbrochene	1	4
— — — Kleine dergleichen	—	14
— — — große englische mit Oehren	—	20
— — — Kleine englische mit Oehren	—	10
— — — große flache	—	11
— — — Kleine hohle	—	16
— — — Kleine flache	—	8

3. An versilberter Arbeit.

Ein Dutzend große flache Knöpfe	—	8
— — — Kleine hohle	—	12
— — — Kleine flache	—	6
— — — große englische geschmelzte mit Oehren	—	12
— — — Kleinere dergleichen	—	6

4. An gefirnißten Knöpfen.

Ein Dutzend große mit Saiten	—	4
— — — Kleine dergleichen	—	2
— — — große englische mit Oehren	—	8
— — — Kleinere dergleichen	—	4

5. An

5. An vergoldeten Schnallen.

	Rthlr.	Gr.
Eine Garnitur Manns-Schnallen -	1	4
Ein Par Frauens-Schnallen - -	—	16
Eine Gehenk-Schnalle - - -	1	—

6. An verſilberten Schnallen.

Eine Garnitur Manns-Schnallen -	—	16
Ein Par Frauens-Schnallen - -	—	8
Eine Gehenk-Schnalle - - -	—	16

7. An vergoldeten Reitzeug-Beſchlägen.

Ein deutſches mit Schleifen - -	8	—
Ein ordinäres mit Schnallen - -	—	16
Ein dergleichen gefirnißtes - -	—	8

8. An verſilberten Reitzeug-Beſchlägen.

Ein deutſches mit Schleifen - -	4	12
Ein ordinäres mit Schnallen - -	—	12

9. An anderer Arbeit.

1000 Stück vergoldete ordinäre Nägel -	7	—
— — — verſilberte dergleichen -	2	—
100 Stück große vergoldete Himmelnägel	4	12
— — — kleine dergleichen - -	3	—
100 Stück große verſilberte Himmelnägel	1	8
— — — kleine dergleichen - -	1	—
1000 Stück ordinäre gelbe Nägel -	1	—
100 Stück große gelbe Himmelnägel -	—	16
— — — kleine dergleichen - -	—	10

Nach der dresdenſchen Tax-Ordnung von 1764, koſtet:

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend doppelt vergoldete Knöpfe mit Saiten - - - - 2	—	—	—
bis 2	4	—	
— — — ordinäre vergoldete Knöpfe —	12	—	
bis —	13	—	
— — — gelbe Montirungsknöpfe —	8	—	

Ein

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend gelbe Montirungsknöpfe kleine	—	1	6
Ein Par tombackne Schnallen	—	6	—
— — — — Beingürtelschnallen	—	3	—
Eine Garnitur stark vergoldete Schuh Schnallen	—	16	—
	bis —	18	—
Eine Degengehenk-Schnalle	—	4	—
	bis —	12	—
Eine Schnalle zu einem *Couteau*-Gehenk stark vergoldet	1	12	—
	bis 2	—	—

Güst, (*) ist im g. L., besonders Niedersachsens, für unbefruchtet üblich, und wird besonders von Thieren gebraucht; im Hoch- und Oberdeutschen gelt; s. Th. XVII, S. 118. **Güstes Vieh**, welches entweder noch gar nicht, oder doch seit einigen Jahren nicht getragen hat. **Eine Kuh gehet güst**, wenn sie in diesem Jahre entweder gar nicht von dem Zuchtstiere besprungen worden, oder, wenn auch solches geschehen, doch nicht davon bestanden, und also weder tragbar ist, noch Milch gibt. So auch güste Schafe, Ziegen u. s. f. Zuweilen auch von Gewächsen. **Güster Kohl**, unfruchtbarer Kohl. Imgleichen von dem Acker. **Ein güstes Land**, ein hohes, unfruchtbares Land. **Die Güste**, an einigen Orten, die Brache, daher **güst pflügen**, brachen.

Güster, (der) L. Albulus, Alburnus, in Obersachsen, der Mark Brandenburg und Preußen, ein spannenlanger Weißfisch, mit etwas breiterm Bauche und fleischigerm Rücken, als die Bleihflinken; mit weißglänzen-

(*) Im Niederf. wo dieses Wort eigentlich zu Hause ist, güst, göst, im Ostfries. gast. Im Dithmarf. ist jüsen, maaer, ungemästet. Es gehört mit dem gleichfalls Niederf. geest (s. Th. XVI, S. 583) ohne Zweifel zu dem Worte wüst. Im Schwed. ist gista und im Walliſ. gwyltn, trocken, welches Ihre sehr unwahrscheinlich vom Engl. gust, blasen, wehen, ableitet.

zenden Schuppen, ſchwarzen Augen, weißen Augen-Ringen, ſchwärzlichen, an den Kiemen und Bauche röthlich ſchattierten, Floßfedern, und mit geſpaltenem Schwanze. Sie leichen im May, und werden für die geringſten unter den Weißfiſchen gehalten, haben aber doch noch einen beſſern Geſchmack und weniger Gräthen, als vorerwähnte Flinken. Wenn andere Fiſche in ihrer Leichzeit am ſchlechteſten ſchmecken, ſo iſt es mit dem Güſter ganz umgekehrt. Er hat im May ſeinen beſten Geſchmack, vornehmlich, wenn er, wie der Giebel, mit Milch oder Sahne gekocht wird.

Man hält dieſen Fiſch gemeiniglich mit der ſo genannten Plötze für einerley; allein, ſie ſind von einander unterſchieden.

Güſtling, (der) im g. L., beſonders Niederſachſens, ein güſtes, d. i. unbefruchtetes Thier. Siehe auch **Kohl**.

Güſtrauer Bier, Kniſenack genannt; ſiehe Th. V, S. 24.

Güte, ſiehe unter **Gut**.

Güter, ſiehe **Gut**.

Gulden, Gülden oder **Floren**, (der) L. Aureus, Florenus, Solidus, Fr. Florin, Florin d'Allemagne, Goulde, Ital. Fiorino, iſt der Nahme einer Münze, welche theils wirklich gepräget und gangbar iſt, theils aber nur als eine Rechnungsmünze in der Einbildung beſteht.

Der wirklich geprägte Gulden iſt ehedem in verſchiedenen Ländern und Städten, bald aus Golde, bald aus Silber geſchlagen worden, heutiges Tages aber wird er gemeiniglich nur aus Silber gepräget. Sein Werth, Schrot, Korn, Eintheilung und Gepräge, ſind nach Verſchiedenheit der Länder und Städte, wie auch der Zeit, wo und wenn er gepräget worden, ſehr unterſchieden. Eben dieſes gilt auch gewiſſer Maßen von den fingirten, oder nur bloß in den Rech-

Rechnungen gebräuchlichen Gulden, als welche ebenfalls in der Eintheilung und am Werthe sehr unterschieden sind.

Die Gulden waren anfänglich eine Goldmünze, welche in Italien zu Florenz, im J. 1252, von ganz feinem Golde (d. i. 23 Grän 8 Karat) mit einer Lilie und der Umschrift Florenus, (d. i. ein florentinischer Goldpfennig,) gepräget, und die mit der Zeit Gold-Gulden genannt worden. Sie galten ungefähr so viel wie ein Ducaten. 8 galten 1 Mark Silber, und es gingen ihrer 8 auf 1 Unze (2 Loth); daher nach der Zeit auch 8 zwey Loth schwere Stücke aus einer feinen Mark Silber gemünzet worden sind. Die rheinischen Gulden oder Gülden, welche die Churfürsten am Rheine münzeten (s. Th. XIX, S. 520, fgg.) waren eben eine solche Goldmünze. Nachmahls prägete man kleinere Münzen aus Golde, welche kleine Gulden hießen, und den dritten und vierten Theil eines großen galten. Endlich fing man an, diese kleine Gulden aus Silber zu prägen, wobey sie denn immer ihren alten Nahmen behielten; daher noch jetzt ein Gulden im Lat. Florenus genannt, und mit den ersten beyden lateinischen Buchstaben *Fl* oder in deutscher Schreibart Fl. in Rechnungen bezeichnet wird. Die goldenen großen Gulden wurden alsdenn Goldgulden oder Goldgülden genannt, zum Unterschiede von den silbernen Gulden, welche wir jetzt schlechtweg Gulden nennen.

Der Kaisergulden, rheinische Gulden oder Reichsgulden, (mit dem auch die sächsischen oder meißnischen, imgleichen die lüneburgischen, alten brandenburgischen, und andere von verschiedenen nicht so großen Fürsten, wie auch von Grafen und Städten, geprägte Gulden überein kommen,) gelten, nach dem Conventionsfuße im deutschen Reiche, 16 gute Groschen (den Louis d'or zu 5 Thlr. gerechnet), oder 20 Kaisergroschen, oder 24 Mariengroschen, oder 30 Albus, oder 60 Kreuzer, oder 3 Kopfstücke, oder 15 Batzen, oder zwey Drittel

tel eines Reichsthalers; und nach französischem Gelde 50 französ. Sols.

Ein meißnischer Gulden ist nur eine fingirte Münze, nach welcher ehedem die Amts- und Kammerrechnungen eingerichtet worden. Er gilt 21 gute Groschen, oder 7 Achtel eines Thalers.

Ein Herrengulden ist eine cölnische Silbermünze, und gilt ungefähr 24 Ggr. oder 1 Reichsthaler. Ein cölnischer gemeiner Gulden aber gilt 20 Stüver, oder beynahe 13 Ggr.

Ein fränkischer Gulden, welches eine Rechnungsmünze ist, gilt 20 gute Groschen, oder 25 leichte Groschen.

Ein meklenburgischer Gulden beträgt $\frac{1}{2}$ Rthlr. oder 12 gute Groschen.

Ein aachener Gulden ist nur 10 Kreutzer, oder ein halbes Kopfstück.

Ein Mariengulden hat 20 Mariengroschen, oder 13 Ggr. 4 Pfenn.

Der schweitzer Gulden gilt 15 gute Batzen, ist aber unterschieden. Gute oder zürcher Gulden thun zu Basel, Schafhausen und St. Gallen, 15 gute Batzen; zu Bern, Freyburg und Solothurn aber 16 schlechte oder schweitzer Batzen. Der Gulden von Chur gilt 26 berner Sols und 8 Deniers; der baseler von 56 Kreutzern, $31\frac{1}{3}$ berner Sols; der zurzacher von 60 Kreutzern, 33 berner Sols und 4 Den.; der St. Galler von 15 guten Batzen oder 60 Kr., 35 berner Sols 4 Den., oder ein berner Livre, 15 Sols und 3 Deniers. Leichte oder schlechte Gulden werden in der Schweitz die Zweydrittel- oder Sechszehngroschen-Stücke genannt, die aber nur allein an den Gränzen gelten.

Ein Gulden polnisch von 1753, eine Rechnungsmünze, 3 Ggr. 4 Pf. seit 1766 aber 4 Ggr. oder 5 Kaisergroschen, oder 30 polnische Groschen.

Ein Gulden preußisch zu 2 Fl. polnisch, von 1753, eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, 6 Ggr. 8 Pf. seit 1766 aber 8 Ggr. oder 30 preuß. Groschen, oder 10 Kaisergroschen; nach französ. Gelde, 27 Sols.

Ein holländischer Gulden gilt 20 Stüv. oder 9 Ggr. $7\frac{1}{2}$ Pf. mit dem Agio aber beynahe 13 Ggr. Man hat auch in Holland, insonderheit zu Amsterdam, noch eine andere Art Gulden, die man, zum Unterschiede von jenen, Goutgulden oder Goldgülden nennet, ob sie gleich nur von Silber, und dazu noch von ziemlich geringem Gehalte sind. Dieser gilt 1

Fl. 8 Stüv. oder 56 bis 58 franz. Sols. Hiernächſt hat man auch in Holland Dreyguldenſtücke, welche Ducatons genannt werden, aber mehr gelten als der gewöhnliche Ducaton; ſiehe Th. IX, S. 675. Sonſt aber wird in Holland der Rechen- oder Courant-Gulden auf 40 Pfenn. Groot geſchätzet, und in Patards und Pfennige abgetheilt. Der Banco-Gulden hingegen gilt 4 bis 5 pro Cent mehr, als der Courant-Gulden. Nach franzöſ. Gelde beträgt derſelbe, nach deſſen Werth, von 1750, 42 bis 43 Sols. Zu Ryſſel, Lüttich und Maaſtricht, iſt der Gulden von 20 Stüv. oder Patards, und gilt 25 franzöſ. Sols.

Es gibt auch flandriſche und brabantiſche Gulden, die aber nur $\frac{2}{3}$ eines Reichsguldens, und alſo in deutſchem Gelde nur 10 Gr. 8 Pf., oder 40 Kreutzer, oder 20 Albus, und nach franzöſ. Gelde 1 Liv. 13 Sols 4 Den. gelten.

Ein emdener Gulden gilt 28 franzöſiſche Sols.

Der ſtrasburger Gulden gilt 20 Sols, und wird in Kreutzer und Pfennige eingetheilt. Es gibt auch einige franzöſiſche Provinzen, als: Provence, Languedoc und Dauphiné, wo man Floren- oder Guldenweiſe rechnet.

Ein genfer Gulden hat 12 genfer oder 6 franzöſ. Sols; nach unſerm Gelde 2 Ggr. 3 Pf.

In Piemont oder Savoyen gilt der Rechenfloren nur 12 Sols nach daſiger Landmünze, welches 1½ Floren oder 18 Sols nach genfer Währung beträgt.

A. C. Weiſens vollſtändiges Gulden-Cabinet, in der Ordnung des Madaiſchen Thaler-Cabinets zuſammen getragen und mit Regiſtern verſehen. Nürnb. 1780, gr. 8.

Ein Gulden Giro, ſo eine Rechnungsmünze in Augsburg iſt, gilt daſelbſt 20 Ggr. 4 Pfenn.

Gulden, (aachener) ſiehe oben, S. 335.
— — (brabantiſcher) ſiehe oben, auf dieſer Seite.
— — (cölniſcher) ſiehe oben, S. 335.
— — (emdener) ſiehe oben, auf dieſer Seite.
— — (Erb-) ſiehe Th. XI, S. 156.
— — (Fahe-) dasjenige Geld, welches die Forſtverbrecher den Forſtbedienten entrichten müſſen; ſiehe Th. XIV, S. 705.
— — (flandriſcher) ſiehe oben, auf dieſer Seite.
— — (fränkiſcher) ſiehe oben, S. 335.

Gulden, (Gatter-) siehe Gatter-Zins.
— — (genfer) siehe oben, S. 336.
— — (Gold-) siehe oben, S. 334.
— — (Graben-) siehe Th. XIX, S. 611.
— — (Herren-) siehe Gatter-Zins, und oben, S. 335.
— — (holländischer) siehe oben, S. 335.
— — (Kaiser-) siehe oben, S. 334.
— — (Marien-)
— — (meißnischer)
— — (meklenburgischer) } siehe oben, S. 335.
— — (polnischer)
— — (preußischer)
— — (Reichs-)
— — (rheinischer) } siehe oben, S. 334.
— — (schweitzer) siehe oben, S. 335.
— — (strasburger) siehe oben, S. 336.
— — (Warnungs-) siehe Th. XIV, S. 699.

Gulden-Groschen, siehe oben, S. 312, Gülden-Groschen.

Gulden-Thaler, siehe eben das. Gülden-Thaler.

Gulo, siehe Vielfraß.

Gummi, (*) [das] L. Gummi, Fr. Gomme, ein schleimiger vegetabilischer Saft, welcher aus der Rinde gewisser Bäume und Pflanzen, entweder von selbst, oder durch das Ritzen und Einschneiden derselben heraus geflossen ist, und hernach, durch das Ausdampfen des größten Theiles seines überflüssigen Wassers, eine feste Consistenz erlangt hat; Kleber, zum Unterschiede von dem Harze.

Ehemahls gab man den Nahmen Gummi ohne Unterschied allen etwas hart gewordenen Säften, die man

(*) Der Nahme ist aus dem Griech. κομμι, und wird von Einigen im Deutschen irrig im männlichen Geschlechte gebraucht, der Gummi.

man von den Bäumen sammelte, ohne auf ihre besondere Natur zu sehen. Daher kommt es, daß viele von diesen Säften, welche ganz und gar, oder doch größtentheils harzig sind, noch heut zu Tage den Nahmen Gummi führen, z. E. das Gummi Kopal, das Gummi Elemi, das Gummi Anime, das Gummigutt und viele andere. Aber die neuern Chemisten und Naturforscher haben für nöthig befunden, nur die festen schleimigen Körper, welche sich im Wasser völlig auflösen lassen, in Oehl und Weingeist aber unauflöslich sind, als wirkliches und reines Gummi anzusehen. Diejenigen, welche sich im Wasser gar nicht, sondern nur allein im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind ein wahres Harz, Resina; siehe Harz. Diejenigen, welche sich eines Theils im Wasser, andern Theils im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind harziges Gummi, Gummiharz, Gummi-Resina, wovon unten ein Mehreres folgt.

Die eigentlichen Gummiarten haben eine feste Consistenz, eine gewisse Schnellkraft, und eine ziemlich große Zähigkeit in ihren Theilen. Dieser letztern Eigenschaften wegen widerstehen sie mit einer gewissen Stärke dem Schlagen oder Stoßen, ohne daß sie zerbrechen; daher sie in dem Mörser sehr schwer zu Pulver zu stoßen sind. Sie sind mehr oder weniger weiß und durchsichtig, doch haben einige eine gelbe oder braune Farbe; es sind aber die Materien, welche sie färben, als fremde Substanzen bey ihnen anzusehen. Die ganz reinen Gummiarten haben keinen Geruch, auch beynahe keinen, oder wenigstens nur einen sehr milden und tauben Geschmack. Sie sind, vorerwähnter Maßen, weder im Oehl noch Weingeist auflöslich; nur das Wasser löset sie völlig auf; und wenn sie von einer mäßigen Quantität Wasser aufgelöset worden, so entsteht daher eine dicke, schleimige und durchsichtige

Feuch-

Feuchtigkeit, und sie werden alsdenn wieder zu Schleim, wie sie ursprünglich waren.

Ob es gleich eine sehr große Anzahl Bäume und auch Pflanzen von ganz unterschiedener Art gibt, aus welchen man Gummi erhält: so sind doch die Gummi-Arten einander überaus ähnlich, und unterscheiden sich eigentlich nur durch die Menge des Schleimes, den sie mit dem Wasser machen können, von einander.

Von dem wahren Gummi unterscheidet man nur drey Hauptarten, nähmlich: 1. das Gummi Traganth, welches unter allen Gummiarten die größte Menge Schleim macht; siehe Traganth. 2. Das arabische Gummi, von welchem weiter unten besonders sprechen werde. 3. Das inländische Gummi, welches man von unsern mehresten Obstbäumen, z. E. von den Pflaumen- und Zwetschgenbäumen, Mandelbäumen, Aprikosenbäumen, Kirschbäumen ꝛc. sammelt, und gemeiniglich mit dem unrichtigen Nahmen Harz beleget. Es ist gemeiniglich nicht so weiß und nicht so durchsichtig, als das arabische Gummi. Die Spezereyhändler lesen das schönste aus, und verkaufen es für arabisches.

Das harzige Gummi, oder Gummiharz, L. Gummi-Resina, Fr. Gomme-résine, ist ein zum Theil schleimiger, zum Theil öhliger Saft, der aus gewissen Bäumen schwitzt, und durch das Ausdampfen seiner dünnsten flüchtigen Theile fest geworden ist. Da bey diesen Gummiharzen die öhligen und schleimigen Theile zwar innigst vermischt, aber nicht ganz und gar mit einander vereinigt sind: so lassen sich diese Substanzen weder im Wasser, noch im Oehl, noch im Weingeist allein, völlig auflösen, sondern man muß den harzigen Theil von dem gummösen scheiden, mithin wechselsweise ein spirituöses und ein wässeriges Auflösungsmittel gebrauchen.

Wenn man ein einziges von diesen Auflösungsmitteln, z. E. das Wasser, bey den Gummiharzen gebraucht, und dessen Wirksamkeit durch das Reiben vermehrt: so erfolgt zwar eine Art von Auflösung, denn der gummöse Theil löset sich im Wasser gänzlich auf, und macht mit dem Wasser einen Schleim; der harzige Theil, welcher ursprünglich sehr getheilt, und mit dem schleimigen Theile innigst vermischt war, bleibt vermittelst des Schleimes in demselben hängen, und macht folglich eine Art von Milch (Emulsion); alsdenn aber ist der öhlige Theil nur getheilt, und nicht aufgelöset. Dieses versetzt das Gummiharz beynahe in den Zustand, worin es sich ursprünglich befand; ich sage beynahe, weil die harzige Substanz durch das Austrocknen seinen flüssigsten und flüchtigsten Theil verloren hat, den man ihm ganz und gar nicht wieder gibt, wenn man ihn auf gedachte Art mit Wasser bearbeitet.

Man kann, wenn man theils wässerige, theils öhlige oder spirituöse Auflösungsmittel gebraucht, dergleichen der Wein, der Essig, und der wässerige Branntwein ist, zwar auch eine Art der Auflösung von Gummiharzen hervor bringen; es ist aber diese Auflösung, wegen des gegenwärtigen Wassers, welches die genaue Vereinigung des spirituösen Theiles mit dem Harze verhindert, allezeit milchicht.

Man kann die Gummiharze, in Ansehung ihrer gummösen und harzigen Theile, im Wasser zugleich auflöslich machen, wenn man sie erst mit etwas von einem ausgepreßten Oehl abreibet, und während des Abreibens eine scharfe alkalische Tinctur, z. E. die alkalische Spießglastinctur, hinzu setzt, alles eine Zeitlang reibet, und während des Reibens nach und nach eine gehörige Quantität Wasser hinzu gießt. Auf diese Weise wird das Gummi Ammoniak, der Teufelsdreck ꝛc. im Wasser vortrefflich auflösbar.

Wenn man die Gummiharze nach den meisten ihrer andern Eigenschaften, und vornehmlich nach ihrem äußerlichen Ansehen, beurtheilen wollte: so würde man sie mit den reinen Harzen, mit welchen sie eine ganz betriegliche Aehnlichkeit haben, verwechseln. Die Proportion des Gummi und des Harzes ist in den verschiedenen Gummiharzen nicht beständig. Bey einigen befindet sich der gummöse Theil, in Vergleichung mit dem harzigen, nur in sehr kleiner Quantität. Es

ge-

geſchieht daher, daß man, ſo wie man die feſt gewordenen Säfte, welche aus verſchiedenen Bäumen fließen, genauer unterſucht, viele derſelben in die Claſſe der Gummiharze ſetzt, die man jederzeit als reine Harze betrachtet hatte, und daß in dieſer Betrachtung bey vielen dieſer Subſtanzen auch einige Ungewißheit übrig bleibt. Unterdeſſen ſcheint es doch, daß man, da jedes Gummiharz eine Vermiſchung von Subſtanzen iſt, welche ſich wechſelsweiſe nicht auflöſen können, und folglich aus dieſer Vermiſchung eine Materie entſtehen muß, welche allezeit mehr oder weniger undurchſichtig iſt, aus dem bloßen Anblicke urtheilen könne, ob ein natürlicher feſter Saft ein Gummiharz iſt oder nicht. Alle diejenigen, welche undurchſichtig ſind, oder welche keine ſehr merkliche Durchſichtigkeit haben, können vernünftiger Weiſe für ſolche gehalten werden, welche gummiharzig, oder ausgezogene harzige Subſtanzen ſind; denn man hält auch dieſe Arten Säfte, dergleichen das Gummi Ammoniak, das Bdellium, die Myrrhe, das Sagapen, das Opopanax, der Teufelsdreck, und einige andere, ſind, für gänzlich beſtimmte Gummiharze. Alle diejenigen hingegen, welche eine ſchöne und ſehr merkliche Durchſichtigkeit haben, können beynahe mit Zuverläſſigkeit entweder für ein reines Gummi, oder für ein reines Harz, angeſehen werden, wie man z. B. an dem Gummi Traganth, dem arabiſchen und inländiſchen Gummi, und vielen andern, welches reine Gummiarten ſind, und an dem Maſtix, dem Sandarach, dem Kopal, und andern ebenfalls durchſichtigen Subſtanzen dieſer Art, ſieht, welche für bloße Harze gehalten werden, und ſich überdies von den bloßen Gummiarten durch ihren Geruch, ihre Entzündlichkeit und andere Eigenſchaften, welche den öhlichten Materien zukommen, ſehr leicht unterſcheiden. Schwerer iſt die Entſcheidung bey ſolchen feſten Säften, welche nicht allein nicht, oder nur

ſehr wenig durchſichtig, ſondern überdies ſehr gefärbt ſind, dergleichen das Gummilack, Gummigutt, das Drachenblut, die Aloe, das Opium iſt.

Einige Gummiarten werden zu den Firniſſen gebraucht, als: das Gummi Kopal, das Gummilack, das Harz von dem kleinen Cederbaume, welches auch trockner Firniß oder arabiſcher Sandarach heißt, und in den Firniß zu Gemählden als ein Haupt-Ingrediens kommt; das Gummi Anime, Gummi Elemi, Sandarach, Drachenblut, Campher, Carabé, Traganth; ſiehe Th. XII, S. 444, fgg.

Bey den Gärtnern heißt das Gummi, oder der Gummifluß, eine gewiſſe Krankheit der Kernobſtbäume, als: der Aprikoſen-, Kirſch-, Pfirſich- und Pflaumenbäume, da ihr eigener Saft in die Waſſer-Gefäße tritt, ſolche verſtopft, und endlich als ein Gummi aus ihnen hervor dringt. Dieſer Gummifluß der Obſtbäume iſt als ihr tödtlicher Feind anzuſehen. Wenn derſelbe verhindert, daß der Saft gehörig durchfließen kann, ſo iſt kein Mittel dawider, beſonders wenn er ſich an dem Pfropfreiſe äußert. Zeigt ſich aber das Uebel nur an einer Seite eines ſtarken Aſtes, ſo muß man dieſe Stelle mit ihrem Gummi bis auf das Leben des Baumes abſchneiden, auf die ausgeſchnittene Stelle Kühmiſt legen, und ſie mit einem leinenen Tuche bewickeln.

Gummi, (Animen-) ſiehe Th. II, S. 170, f.

Gummi, (arabiſches) L. Gummi acanthinum, arabicum, babylonicum, ſaracenicum oder thebaicum, Fr. la gomme arabique. Das gewöhnliche kommt von einer Art Acacia, dem ägyptiſchen Schotendorn, Mimoſa nilotica *Linn* und ſchwitzt entweder von ſich ſelbſt aus ſelbigem, oder nachdem der Baum geritzet worden. Es iſt aber wahrſcheinlich, daß dieſes Gummi aus verſchiedenen Bäumen geſammelt werde, welche

theils

theils zu dem Geschlechte der Acacie, theils zu andern gehören; wie man denn aus dem afrikanischen Guinea eine Art in großen Kugeln erhält, welche eine ungleiche, rauhe Fläche haben, und inwendig glatt und durchsichtig sind, welche an der Küste von Senegal aus verschiedenen Bäumen, insonderheit der senegalischen Acacie, Mimosa Senegal *Linn.* gesammelt, und unter dem Nahmen des Gummi Senegal, oder Senega, Fr. Gomme du Sénégal, an die französische Compagnie geliefert wird.

Zu den durch Aegypten gehenden Waaren, wovon die Europäer etwas kaufen, gehört das arabische Gummi, wovon die Araber aus der Gegend von Tor und des Berges Sinai gemeiniglich im October in 2 bis 3 kleinen Karavanen, in allem etwann 6 bis 700 Quintal nach Kahira bringen. Dieser Handel ist bloß in den Händen der mohammedanischen Kaufleute. Die Araber bringen diese ihre Waare niemahls in die Stadt, sondern bleiben ein Viertel Meilweges außerhalb Kahira, und die Kaufleute müssen sich bequemen, bis dahin zu ihnen zu kommen. Sie verkaufen ihr Gummi auch weder nach dem Gewicht, noch nach gewissen Proben, sondern in kleinen unzubereiteten und zusammen genähten Fellen. Sie erlauben es selten, daß der Käufer vor geschlossenem Kaufe ein solches Fell aufhauet, und wenn nachher gegen die Güte ihrer Waare Einwendung gemacht wird, so nehmen sie dieselbe niemahls wieder zurück. Einige von diesen Arabern mengen kleine Kieselsteine, Sand oder Holz, unter das Gummi. Da es vielleicht geschehen seyn mag, daß diese nachher in der Stadt angehalten worden sind, so geben die Araber auch keinen Credit, sondern vertauschen ihre Waare gemeiniglich auf der Stelle gegen Kleider, Gewehr, oder was sie sonst nöthig haben, und gehen damit gleich wieder nach ihrer Wüste zurück. Ich weiß nicht, ob man die Araber in diesem Stücke mehr Betrieger, oder unerfahrne Kaufleute, nennen kann. Sie lieben die Freyheit und wenige Worte. Verstünden sie dagegen einen jeden Vorbeygehenden anzurufen, und ihre Waare heraus zu streichen, so würden wenigstens die, welche ihr Gummi gut gereinigt haben, dasselbe auch viel theurer verkaufen können. Das meiste von dieser Waare geht nach Marseille und Livorno. Auch kommen jährlich in den Monathen April, May und

Jun. mehrere Karavanen aus Afrika mit drey verſchiedenen Sorten von dieſem Gummi. Vor einigen Jahren war der Preis von dem arabiſchen oder vielmehr afrikaniſchen Gummi ſo geringe, daß die Karavanen nachher nur wenig brachten. Nachdem er aber wieder geſtiegen iſt, ſo kommen ſeit einiger Zeit jährlich 4 bis 5000 Quintal, jeden zu 100 Rottel gerechnet. Auch bringt man von dieſem Gummi aus Habbeſch nach Dſjidda, und von da über Sues nach Kahira; dieſes aber wird nicht für ſo gut gehalten, als dasjenige, welches mit den Karavanen kommt. Das mehreſte davon geht gleichfalls nach Europa.

Niebuhr Reiſebeſchreib. nach Arabien, 1 Band, Kopenh. 1774, 4. S. 143, f.

Zu Amſterdam wird das arabiſche Gummi zu 21 Gulden der Centner, das von Senegal aber zu 26 Gulden, verkaufet. Die Gummifäſſer werden nach dem Gewichte tariret. Beyde Gummiarten geben 1 pro Cent Abzug für gutes Gewicht, und auch ſo viel für promte Bezahlung.

Wenn das arabiſche Gummi in großen, nicht ſehr durchſichtigen Stücken an einander klebet, bekommt es den Nahmen Gummi turium, Fr. Gomme turique (wofür Einige gomme turque ſchreiben).

Das weiße arabiſche Gummi, oder das von Senegal, welches in etwas Waſſer geſchmelzet, und hernach zu kleinen und ſehr dünnen Täfelchen gemacht worden, wird engliſches Gummi, Gomme d'Angleterre, und, weil es zum Haar-Aufkräuſeln dient, Gomme à friſer genannt.

Das arabiſche Gummi wird, wie bereits oben erwähnt worden, gar oft mit verſchiedenen andern Gummiarten, vornehmlich dem aus Kirſch- und Pflaumen-Bäumen verfälſchet. In Anſehung des Nutzens zeigen zwar dieſe Arten Gummi keinen ſonderlichen Unterſchied; doch hält man dasjenige für das beſte, welches aus Arabien über Marſeille und den afrikaniſchen Küſten gebracht wird. Man erhält kleine und große Stücke. Die erſtern ſind gemeiniglich röthlich und

mit

mit allerhand Unreinigkeiten vermiſcht; die andern theils rund, theils länglich, blaßgelb, leicht zerbrechlich, inwendig glänzend und durchſichtig, ohne Geruch, ſchleimichten Geſchmackes, und laſſen ſich in Waſſer leicht und ganz auflöſen; daher iſt daſſelbe ein wahres Gummi, und mit keinen harzigen Theilen vermiſcht, deswegen auch weder weſentliche Oehle noch Weingeiſt ſolches aufzulöſen im Stande ſind; da hingegen das arabiſche Gummi mit Waſſer in einen Schleim verwandelt, alle Oehle, Harze und fettige Körper auflöſet und mit ſich auf das genaueſte vereiniget, indem man entweder dieſe Sachen nur in einem hohen Glaſe unter einander ſchüttelt, oder in einem Mörſer reibet.

Verſuche über die Beſtandtheile des arabiſchen Gummi, findet man in Hrn. Prof. Spielmann diſſ. de corpore gummoſo. Reſp. *Alex. Jac. Dütel.* Argent. 1767, ſ. das 142 St. der Gött. gel. Anz. v. J. 1768, S. 1191, f.

Wegen der in dem arabiſchen Gummi befindlichen ſchleimigen Beſtandtheile, beſitzt daſſelbe eine lindernde, die Schärfe der Säfte einwickelnde, die allzu dünnen Säfte verdickende, und die angefreſſenen und auf andere Art empfindlich gemachten Fibern beſänftigende Kraft. Man bedient ſich deſſelben bey Blutflüſſen und allzu häufigem Abgang der wäſſerigen Feuchtigkeiten, ſonderlich bey dem Blutſpeyen und Blutharnen, bey Schneiden des Urins, der rothen Ruhr, ſcharfen Auswurf der Bruſt, und gibt davon ein halbes bis ganzes Quent, entweder in Waſſer aufgelöſet, oder in Pulver, Latwerge u. d. gl. Der Gebrauch deſſelben, häufig in Waſſer aufgelöſet, und mit Milch getrunken, iſt öfters in der Windſucht von großem Nutzen geweſen. Die Wilden löſen dieſes Gummi in Milch auf, und gebrauchen es, um die Schmerzen in den Gedärmen oder die Kolik zu ſtillen. Man bedient ſich deſſen auch zum Gurgeln und Ausſpühlen des Mundes, vornehmlich bey blutendem Zahnfleiſch. Bey entzündeten Augen gibt daſſelbe, mit Waſſer aufgelöſet und mit

Campher vermiſcht, ein gutes Augenwaſſer; auch kann man, wenn die Gedärme angegriffen ſind und der natürliche Schleim in denſelben mangelt, ſolches den Klyſtieren beymiſchen. Wenn die Warzen an den Brüſten aufgeſprungen ſind, ſtreuet man daſſelbe fein getrieben auf; und wenn es mit Eyweiß abgerieben worden, iſt es in Brandſchäden ſehr nützlich, indem es ſowohl den Schmerz lindert, als auch verhindert, daß nicht ſo leicht Blaſen auflaufen.

Unter den Gummiarten braucht man am meiſten das arabiſche, im Waſſer aufgelöſet, um die Farben damit anzumachen, welches man Gummiwaſſer, Fr. Eau gommée, nennt. Man wählt hierzu das weißeſte, reinſte, und welches ſich am leichteſten zerreiben läßt. Man nimmt davon einer Haſelnuß groß zu einem Glaſe Waſſer; es macht die Farben auf Elfenbein, Papier und Pergament feſt anklebend. Ein allzu ſtarkes Gummi würde verurſachen, daß die Farben abſpringen, beſonders wenn das Pergament ein wenig fett iſt. Es iſt genug, daß die mit dem Pinſel aufgetragenen Farben, wenn ſie trocken ſind, und man mit dem Finger darüber fährt, ſich nicht wegwiſchen laſſen. Man erkennt hieraus die Quantität Gummi, welche man zum Waſſer nehmen muß. Die ſchwerſten oder mehr terreſtriſchen Farben müſſen etwas mehr Gummi haben.

Um ein taugliches Gummiwaſſer, welches die Farben nicht abſpringen läßt, und ihnen zugleich einen Glanz gibt, anzuſtellen, nimmt man ein Gläschen mit einem engen Halſe, um es gut zubinden zu können, thut darein 3 Theile des beſten arabiſchen Gummi, und 2 Theile reinen weißen Zuckercand. Hierauf gießt man ſo viel klares Fluß- oder Regenwaſſer, als man zur Auflöſung für hinlänglich erachtet, ſetzt das Glas, nachdem man es vorher wohl zugebunden hat, im Sommer an die Sonne, im Winter auf den Ofen, und ſchüttelt es bisweilen um. Hat ſich beydes völlig aufgelöſet, und man wird auf dem Boden des Glaſes etwann Unreinigkeiten gewahr, ſo filtrirt man

man es durch ein reines leinen Läppchen in ein anderes reines Glas, und hebt es zum Gebrauche auf. So bald man den erſten Pinſel davon verbraucht, wird man ſehen, ob es zu dick und zähe, wo die Farben ungern fließen, oder ob es gehörig dünn iſt, wo die Farben dem Pinſel unvermerkt entwiſchen. Iſt es zu dick und kleberig, ſo gießt man noch ein wenig Waſſer hinzu; iſt es hingegen zu dünn, ſo ſucht man entweder durch ein neues etwas dicker angeſtelltes Waſſer dem erſten zu Hülfe zu kommen, oder man hat einige Tage Geduld, wo ſich das Waſſer von ſelbſt verdicket. Man muß niemahls mit einem gefärbten Pinſel darein fahren, weil nicht nur das Waſſer, ſondern auch die Farben, die damit angemacht werden ſollen, verderben. Je reiner man das Waſſer erhält, deſto lebhafter ſtehen die damit angemachten Farben.

Waſſer, worin arabiſches Gummi aufgelöſet worden, vermengen einige Frauenzimmer mit Quitten-Schleim, um ihre Haare damit glänzend zu machen.

Siehe auch Gummiren.

Gummi, (Caranna-) ſiehe Th. VII, S. 647.
— — (Chibou-) ſiehe Th. VII, S. 59.
— — (engliſches) ſiehe oben, S. 344.
— — (Epheu-) ſiehe Th. XI, S. 108.
— — (Gambienſer) ſiehe Th. XV, S. 834, f.
— — (harziges) ſiehe oben, S. 339, f.
— — (inländiſches) ſiehe oben, S. 339.
— — (Kirſch-) ſiehe unter Kirſchbaum.

Gummi acanthinum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi Alouchi, ein wohlriechendes Gummi, das aus dem weißen Zimmetbaum (Winterana Canella *Linn.*) fließt.

Gummi ammoniacum, Ammoniak; ſ. Th. I, S. 683, fgg.

Gummi anime, ſiehe Th. II, S. 170, f.

Gummi arabicum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi aſphaltum, ſiehe Juden-Pech.

Gummi babylonicum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi bdellium, ſiehe Th. IV, S. 132, f.

Gummi benzoes, ſiehe Th. IV, S. 191, fgg.

Gummi caranna, ſiehe Th. VII, S. 647.

Gummi ceraſorum, ſiehe unter Kirſchbaum.

Gummi chibou, siehe Th. VII, S. 59.
Gummi copallium, siehe Kopal.
Gummi draconis, Drachenblut; s. Th. IX, S. 459, fgg.
Gummi galbanum, siehe Th. XV, S. 657, fgg.
Gummi gutta, siehe unter Gutta-Baum.
Gummi hederae, siehe Th. XI, S. 108.
Gummi lacca, siehe Lack.
Gummi ladanum, siehe Ladanum.
Gummi olibanum, siehe Weihrauch.
Gummi opopanax, siehe Opopanax.
Gummi reſina, siehe oben, S. 339.
Gummi ſagapenum, siehe Sagapen.
Gummi ſandarach, siehe Sandarach.
Gummi ſaracenicum, siehe oben, S. 342.
Gummi ſarcocolla, Fleiſchleim; s. Th. XIV, S. 221.
Gummi ſenega, *ſenegal*; siehe oben, S. 343.
Gummi ſerapium, siehe Sagapen.
Gummi ſtorax, siehe Storax.
Gummi tacamahaca, siehe Tacamahaca.
Gummi thebaicum, siehe oben, S. 342.
Gummi tragacantha, siehe Traganth.
Gummi turium, siehe oben, S. 344.

Gummi-Baum, Fr. Gommier, wird ein großer amerikaniſcher Baum genannt, der eine große Menge Gummi, oder vielmehr Harz, von ſich gibt. Man unterſcheidet den weißen und rothen Gummibaum.

Der weiße Gummibaum iſt einer der höchſten und dickſten Bäume auf den franzöſiſch-amerikaniſchen Inſeln. Sein Holz iſt weiß, hart, und ſchwer zu verarbeiten. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, ſind aber weit größer. Die Blüthen ſind klein, weiß, und ſitzen büſchelweiſe oben auf den Zweigen. Die Frucht iſt von der Größe einer Olive, faſt dreyeckig, anfangs gränlich, hernach bräunlich; ihr Fleiſch iſt zart, und mit einer kleberigen weißlichen Materie angefüllt.

Der

Der rothe Gummibaum, welcher auf Guadalupe an trockenen und dürren Orten wächst, hat ebenfalls ein weißliches Holz, welches aber weich und von schlechter Dauer ist, und leicht verfault. Seine Rinde ist dick und grünlich; die Aeste sind sparrig, und oben mit büschelweise beysammen sitzenden Blättern besetzt, welche den Blättern der Aesche gleichen, uneingekerbt und dunkelgrün sind. Die Blüthen sind eben so wie am weißen Gummibaum. Es folgt auf dieselben eine fleischige Frucht, welche den Pistazien ähnlich und harzig ist, und einen harten Kern enthält.

Ueberhaupt sollten alle amerikanische Gummibäume vielmehr Harzbäume genannt werden. Oft gibt ein einziger solcher Baum 30 bis 50 Pfund Harz, welches weißlich und sehr kleberig ist. Es kommt in Fässern nach Europa; und gemeiniglich ist es in große breite Blätter eingewickelt, die auf einem großen Baum, Nahmens Cachibou, wachsen; daher dieses Harz Cachibou-Gummi, (Chibou-Gummi) oder besser Cachibou-Harz, genannt wird. Siehe Th. VIII. S. 59.

Gummi-Fluß, eine Krankheit der Kernobstbäume; s. oben, S. 342.

Gummi-Gutt, siehe **Gutta-Baum**.

Gummi-Harz, siehe oben, S. 339.

Gummi-Lack, siehe **Lack**.

Gummi-Wasser, Wasser, worin ein Gummi, besonders arabisches Gummi, aufgelöset worden; s. oben, S. 346.

Gummiren, Fr. gommer, mit aufgelösetem Gummi anmachen oder bestreichen, oder mit Gummi tränken. Bänder gummiren.

Gummir-Wachs, Fr. Cire à gommer, geschmolzenes gelbes Wachs, mit etwas zerlassenem Pech vermischt, womit die inwendige Seite des zu Bettküssen bestimmten Zwillichs gummirt oder überstrichen wird.

Gumpe, siehe **Humpe** und **Kumpf**.

Gundel-Kraut, Thymus Zygis *Linn.*; siehe **Quendel**.

Gun-

Gundel-Rebe, ſiehe den folgenden Artikel.

Gundermann, eine in einigen Gegenden, beſonders Oberdeutſchlandes, übliche Benennung des Erd-Epheues oder Grundepheues, der von Andern Gunderan, Gunderlunze, Gundelrebe, Gunderrebe, Donnerrebe, in Preußen Udram, im Niederſ. Hederich, imgleichen Kiek-dörn-Tune, genannt wird.

Da dieſe Pflanze in einigen oberdeutſchen Gegenden ausdrücklich Grundrebe heißt, weil ſie nahe an dem Erdboden hinkriecht, daher ſie im Griech. auch χαμαικισσος und im Engl. Grundive heißt: ſo ſcheinen ſowohl Gundermann und Gunderrebe, als auch Donnerrebe daraus verderbt zu ſeyn.

Der Kirſchiſopp oder Erdpfau, Ciſtus Helianthemum *L.* (ſ. oben, S. 318) und die Erdwinde, Antirrhinum Elatine *L.* (ſ. Winde,) werden von Einigen aus eben dieſer Urſache Gundermann genannt.

Der Gundermann oder Erdepheu, Hedera terreſtris vulgaris *C. B.* Chamaeciſſus, ſ. Hedera terreſtris *J. B.* Chamaeclema, Glechoma, oder Glecoma *Hall.* & *Linn.* Fr. Lierre terreſtre, iſt eine Gattung Pflanzen mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden, und nackten Samen. Die bisher bekannte einzige Art dieſer Gattung, epheuartiger Gundermann mit nierenförmigen und gekerbten Blättern, Glechoma hederacea, foliis reniformibus crenatis *Linn.* iſt in ganz Europa überall gemein an Mauern und Hecken, und blühet früh im März an warmen ſonnenreichen, graſigen Orten, Hecken und Planken. In ſchattigen Wäldern kommen die Blumen viel ſpäter, und dauern daſelbſt lange. Die faſerige Wurzel treibt dünne, viereckige, röthliche, haarichte, äſtige Stängel, welche größtentheils auf der Erde hinkriechen, neue Wurzelfaſern ſchlagen, und ſich nur mit dem obern blühenden Theile in die Höhe richten. Die lang geſtielten, einander gegen über geſtellten Blätter ſind rundlich, oder nierenförmig, eingekerbt und etwas haaricht. Die blauen

Blu-

Blumen ſtehen wirtelförmig an den Winkeln der Blätter. Der röhrförmige Kelch endigt ſich mit fünf ungleichen Spitzen, und die dünne Röhre des Blumen-Blattes theilt ſich in zwo Lippen; die obere iſt aufwärts gerichtet, ſtumpf und zweyſpaltig, die untere größer, in drey Lappen getheilt, wovon der mittelſte der größte und eingekerbt iſt. Die zwey kurzen und zwey längern Staubfäden tragen Staubbeutel, davon jedes Par in Geſtalt eines Kreutzes zuſammen ſtößt. Der Griffel zeigt zwey ſpitzige Staubwege. Der Kelch enthält vier eyförmige Samen. Die Pflanze iſt bald größer, bald kleiner. Zuweilen ſind auch die Blumen mehr röthlich, und die Blätter ſcheckig. Inſonderheit zieht man in Gärten zwo ſchöne Spielarten, welche entweder ſilber- oder goldfarbige Blätter tragen, und ſich durch die eingelegten Zweiglein häufig vermehren.

Dieſe Pflanze iſt in den ältern Zeiten hochgeſchätzet, von den neuern aber, mehr als ſolche verdient, verachtet worden. Hr. Prof. Gleditſch (*) hat ihren alten Ruhm wieder beſtätigt, und gelehret, wie ſolche ein vortrefflich einheimiſches Arzeneygewächs ſey, welchem bey ſeiner ausnehmenden Eigenſchaft und Wirkſamkeit weiter nichts fehle, als daß es nicht aus Peru, Mexiko, China oder Oſtindien kommt, und theuer bezahlet werden muß. Sein Geruch iſt ſchwer, ſtark, und unangenehm balſamiſch; der Geſchmack bitterlich, und mäßig ſcharf. Es reitzt die feſten Theile zu einer lebhaften Bewegung, verdünnt und löſet die ſtockenden Säfte auf, reinigt dieſelben, befördert die Verdauung und den Urin. Dieſe und andere Wirkungen kann inſonderheit die friſche und ſaftige Pflanze leiſten. Wenn man im Frühlinge den ausgepreßten Saft entweder allein,

(*) Im 3 Th. ſeiner vermiſchten phyſic. bot. ökonom. Abhandlungen. Halle, 1767, gr. 8. S. 347.

allein, oder von andern ähnlichen Kräutern zugleich gebraucht, kann man den besten Nutzen davon hoffen. Auch das getrocknete Kraut ist nicht zu verachten; hingegen kann man das daraus bereitete Extract und den Syrupp entbehren. Die besondern Fälle, wo diese Pflanze nützlich zu gebrauchen ist, lassen sich aus den bemerkten allgemeinen Wirkungen leicht bestimmen. Es kann daher solche bey verhärteten Eingeweiden eines Milzsüchtigen, oder bey Verhaltung der goldenen Ader und der monathlichen Reinigung, bey innerlichen Geschwüren, vornehmlich der Brust und der Uringänge, bey dem weißen Flusse, auch bey der Krätze und andern Krankheiten der Haut, dienlich seyn. Baglivi lobt die Essenz als ein untrügliches Blähung-treibendes Mittel. Ob solche auch bey Abführung der Würmer kräftig sich bezeige, wie Einige versichern, möchte noch zweifelhaft scheinen. Die Roßärzte pflegen die gepülverten Blätter unter das Futter zu mischen, und dieses den Pferden einzugeben, wenn sie von Würmern geplaget werden, und den ausgepreßten Saft, mit etwas Wein vermischt, den blinden Pferden in die Augen zu tröpfeln. Ueberhaupt gibt der Gundermann für das Vieh, und insonderheit die Schafe, ein sehr gesundes Futter ab. Die Schafe genießen dieses Gewächs, so lange es zart ist, und es ist auf der Weide eine der gesundesten Pflanzen. Sie verwahrt das gesunde Vieh vor der Schwäche und Verstopfung der Eingeweide, mithin gegen die Räude, Geschwulst und Fäule; ist aber das Vieh schon allzu faul und anbrüchig, so wirkt es zu stark, daß das Vieh dessen Genuß nicht lange aushalten kann. Vielleicht ist hierin die Ursache zu suchen, daß in England der Gebrauch dieser Pflanze den Pferden tödtlich gewesen ist. Man hat, wie in dem Lond. Chronic. no. 1345, berichtet wird, nach dem Tode das Herz ungemein erweitert und mit vielem Blute angefüllt, in dem Magen und den

Dar-

Därmen aber ſehr viel Luft gefunden. An einigen Orten frißt das Vieh ſolches auch nicht gern.

Bemerkung, daß Gundermann den Pferden ſchädlich ſey, aus No. 40 und 48 der Gaz. ſalut. v. J. 1765, überſ. ſt. im 1 St. des 3 B. des Berl. Magaz. 1766, 8. S. 59, f.

Von den unglücklichen Wirkungen des Grundepheues, wenn er von Pferden gefreſſen wird, ſ. den 9 Band des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſt. & commerciale, Lpz. 1768, 8. S. 126 — 131.

Die Engländer legen das Kraut in die Bierfäſſer, um das Bier ſchwarzbraun und hell zu machen, und deſſen allzu ſchnelle Gährung zu hindern. Die Bienen ſammeln aus den Blumen Honig, und die ganze Pflanze wird häufig von den Ameiſen beſuchet.

Des Hrn. v. Juſti gethanen Vorſchlages zu einem Verſuche, die Seidenwürmer mit Gundermann zu füttern, wird im Art. Seidenwurm Erwähnung geſchehen.

Gundermann, (kleiner) ſiehe Ehrenpreis.

— — — (Stein-) Aſarina hederula ſaxatilis *Lob.*; ſiehe Th. II, S. 492.

Gunkel, ſiehe Kunkel.

Gunſt, (die) von dem Zeitworte gönnen, welches im Niederſ. noch jetzt gunnen lautet.

1. Derjenige Zuſtand des Gemüthes, da man einem andern etwas gönnet, in welcher weiteſten Bedeutung es im Hochdeutſchen veraltet, und nur noch in den Zuſammenſetzungen Abgunſt und Mißgunſt üblich iſt.

2. In engerer Bedeutung, derjenige Zuſtand des Gemüthes, da man das Gute, welches einem andern wiederfähret, nicht nur mit Zufriedenheit, mit Vergnügen ſieht, ſondern auch geneigt iſt, ihm ſolches ſelbſt zu verſchaffen; wo es, ſo wie Liebe, von dieſem Zuſtande des Gemüthes ſowohl Vornehmerer gegen Geringere, als auch gleicher Perſonen gegen einander, als endlich Geringerer gegen Höhere gebraucht wird. In engerer Bedeutung iſt es von der Neigung eines Höhern gegen einen Geringern üblich, da es denn ſo-

wohl der Würde als dem Nachdrucke nach etwas weniger sagt, als Gnade. Gunst ist besser denn Silber und Gold, Sprichw. 22, 1. d. i. die Gunst anderer gegen uns; im g. L. Gunst ist besser als Kunst. Sich um jemandes Gunst bewerben. Eines Gunst genießen, bewerben, verlieren. Sich in jemandes Gunst einschleichen. Sich bey jemanden in Gunst setzen. Bey einem in Gunst stehen. Nach Gunst urtheilen, mit Verletzung des Rechtes oder des Verdienstes. Es gehet alles nach Gunst, nicht nach Verdienst. Einem etwas zu Gunsten thun, d. i. zu Gefallen, aus Neigung zu ihm, und, etwas zu eines Gunsten thun, zu seinem Vortheil, sind im Hochdeutschen, wenigstens in der edlen Schreibart veraltet. Ehedem war es auch ein Titel, welcher etwas weniger war, als Gnade, und auch im Abstracto und im Plural üblich war, Ew. Gunsten, wovon noch großgünstig ein Ueberbleibsel ist. Eben so ungewöhnlich ist im Hochdeutschen der Gebrauch für Neigung überhaupt.

3. Erlaubniß, Verstattung, Einwilligung, wo es nur unter dem großen Haufen üblich ist, welcher, wenn er höflich seyn will, alles mit einem mit Gunst, mit Gunst zu melden, mit Gunst zu sagen u. s. f. begleitet, d. i. mit Erlaubniß. Hierher gehört auch der in einigen selbst obersächsischen Kanzelleyen übliche Gebrauch, wo Gunst eine schriftliche Einwilligung, z. B. eines Lehensherren zur Verpfändung eines Lehens u. s. f. bedeutet, wo es auch im Plural die Günste hat, wofür in andern Consens üblich ist. Amtsgünste, Consensbriefe, welche von dem Amte ertheilet werden. Gunstbrief, eine schriftliche Erlaubniß eines Obern, ein Consensbrief; in der Oberlausitz ist es in manchen Gerichten von einem jeden schriftlichen Erlaß, von einer jeden schriftlichen Erlaubniß üblich.

Daher

Daher günſtig. 1. Gunſt gegen jemanden habend, und in derſelben gegründet; wo es, ſo wie das Hauptwort Gunſt, von der guten Geſinnung unter Perſonen allerley Standes, in engerer Bedeutung aber Höherer gegen Geringere, gebraucht wird, und alsdenn etwas geringer iſt, als gnädig. Einem günſtig ſeyn. Sich jemanden günſtig machen. Ein günſtiges Urtheil von etwas fällen. Ein günſtiges Vorurtheil für jemanden haben. 2. Figürlich, für vortheilhaft, doch nur in einigen Fällen. Es zeigt ſich jetzt eine günſtige Gelegenheit. Ein günſtiger Umſtand. Die Witterung war den Feldfrüchten nicht günſtig. Boden und Klima ſind hier günſtig.

Daher auch Günſtling, eine Perſon, welche eines andern Gunſt in einem hohen Grade beſitzt, von Perſonen beyderley Geſchlechtes, ein Liebling; mit einem franzöſ. Worte ein Favorit. Des Königes Günſtlinge. Ein Günſtling des Glückes.

Wenn ein Fürſt die Schmeicheley liebt, ſo wird er gefällige, niedrige und knechtiſch geſinnte Seelen, kurz, Sclaven an ſich ziehen. Liebt er aber die Wahrheit, ſo wird er freymüthige Männer, geiſtreiche und verdienſtvolle Perſonen, Unterthanen, die dieſen Nahmen verdienen, berufen. Der Privatumgang eines Fürſten iſt ein Spiegel, worin man allezeit die Züge ſeiner Gemüthsart erkennt. Er kann alſo nicht behutſam genug in der Wahl derjenigen Perſonen ſeyn, die er dazu nimmt. Man pflegt diejenigen, die ein Fürſt ſeines vertrauten Umganges würdiget, Günſtlinge, Lieblinge oder Favoriten zu nennen. Da ſolche Perſonen ſich allezeit den Neid und die Eiferſucht der Großen, der Miniſter, der Hofleute, ja oft der gemeinſten Bürger zuziehen: ſo hat man mit dem Titel eines ſolchen Günſtlinges einen verhaßten Begriff verbunden, und es ſcheint, man tadle die Fürſten, daß ſie dergleichen haben. In der That, wenn dieſe Lieblinge Perſonen ſind, die kein gutes Herz haben, auch nicht den Verſtand beſitzen, den ihr Platz erfordert; wenn ſie nur ſtolz, eingebildet und ungezogen ſind; wenn ſie in Ehrſucht und Geitz erſoffen ſind, und wenn ſie die Blutegel ihres Herren und ſeines Volkes werden: ſo kann man ſie nicht ohne geheimen Schauder und Abſcheu anſehen,

und muß einen Herrn beklagen, der keine beſſere Wahl zu treffen gewußt hat. Wenn aber ein Fürſt verdiente Männer mit ſeiner Gunſt beehret; wenn er ſich von ſeinen mühſamen Arbeiten in der Geſellſchaft geiſtreicher und liebenswürdiger Perſonen, die voll von Genie und Kenntniſſen ſind, erhohlt: ſo iſt ſein Betragen ruhmwürdig. Er beweiſet, daß er empfinden, die Talente erkennen und ſie belohnen könne. Es iſt dem Fürſten und dem Staate ſelbſt daran gelegen, daß ſolche Perſonen anſtändig beſoldet werden: 1) weil nichts anſtößiger iſt, als einen großen Herrn mit Perſonen umgeben zu ſehen, die zugleich verdienſtvoll und armſelig ſind; 2) weil, wenn man ſie in einer der Armuth ähnlichen Mittelmäßigkeit läßt, man ihre Treue in Gefahr ſetzt, ſich durch das Gold irgend eines fremden Geſandten, oder ſonſt eines Unterthanen, verſuchen zu laſſen, um dem Herrn gewiſſe Sachen beyzubringen, oder, was bey ihm vorgeht, zu verrathen. Da es nun unmöglich iſt, daß in dem Privatleben, ein Fürſt allemahl ſo auf ſeiner Hut ſeyn könne, daß ihm kein Wort entfahren ſollte, daraus nicht irgend etwas zu ſchließen wäre, und daß er allezeit gegen die unvermerkten und feinen Ohrenbläſereyen gewaffnet ſeyn könnte: ſo ſieht man wohl, daß es ſehr nöthig ſey, daß die nächſten Perſonen um ihn her unbeſtechlich ſeyn müſſen. Drittens muß jeder Monarch feſt glauben, daß ein wahrhaftig großer Geiſt ſehr ſelten iſt, und ſich und ſeinen Werth gewiß beſſer fühlt, als daß er ſich für eine Kleinigkeit in den Zwang ſetzen wolle, welcher allezeit das Hofleben begleitet.

Die Gemüthsart eines Günſtlinges muß redlich und aufrichtig ſeyn; allein, man muß ſich hierbey nicht irren, und für dieſe Tugend einen gewiſſen Hang, den man oft an ihnen findet, alles, was in einer Regierung geſchieht, zu verwerfen und zu verſpotten, anſehen. Dieſe Sucht wird eine Peſt des Staates; und diejenigen, welche ſie beſitzen, ſtöhren bisweilen die beſten Unternehmungen durch ein ſatyriſches Wort, durch eine Geberde, durch einen Augenwink, wenn ſie mit einem ſchwachen Prinzen zu thun haben. Der geſchickteſte Miniſter entwirft durch viel Arbeit, Verſtand und Nachſinnen einen ſehr ſchönen Entwurf; er bereitet ihn von weitem, verbindet die bequemſten Mittel, damit er gelinge; er iſt auf dem Puncte, deſſen glückliche Erfüllung zu ſehen. Ein Liebling aber, ein Windkopf, ein Läſterer, ein Witzling menget ſich in das Spiel, nähert ſich dem Fürſten, und äußert, entweder aus Unwiſſenheit, oder aus Bosheit, einen giftigen Einfall dawider, oder

wider die dazu gemachten Anſtalten, und richtet das ganze Werk des Staatsmannes zu Grunde, der da verzweifeln will, daß er den Bogen nicht weiß, woher der Pfeil kommt, und dadurch unvermögend wird, den Schuß abzuwenden. Gegen ſolche Tadler, Ränkmacher, und hinterliſtige oder ſpöttiſche Köpfe muß ein Landesherr ſehr auf ſeiner Hut ſeyn.

Guppas, ein Gewicht, deſſen man ſich auf einigen Handelsplätzen an der Meerenge von Malacca, inſonderheit zu Queda, bedient. 4 Guppas machen einen Guanta; 16 Guantas machen einen Hali, und 15 Halis ein Bahar, welcher 450 Pfund Markgewicht wiegt.

Gur, ein weißes oſtindiſches Baumwollenzeug, welches 14 Ellen lang, und 7 bis 8 Ellen breit iſt.

Gurgel, (*) [die] die Speiſeröhre, der Schlund, und die äußere Gegend vorn am Halſe unter dem Kinne, wo ſie liegt; im gem. Leben auch die Droſſel, das Liecht. Einem Thiere die Gurgel abſchneiden. Durch die Gurgel reden. Jemanden das Meſſer an die Gurgel ſetzen, ihm nach der Gurgel greifen. Sein Vermögen durch die Gurgel jagen, in den niedrigen Sprecharten, es verpraſſen.

Figürlich wird an einem Druckwerke diejenige krumme Röhre, die mit dem einen Ende mit einer Steigeröhre verbunden, mit dem andern aber an dem Stiefel befeſtigt iſt, und alſo zwey weſentliche Stücke zuſammen verknüpfet, die Gurgel genannt.

(*) Bey dem Rabban Maurus Querca oder Guerca, im Dän. gleichfalls Gurgel, im Engl. Gargle, Gurgle, Gorge, im Franz. Gargouille, Gorge, im Ital. Gorga, im mittlern Lat. Gargalia, Gorgia, im Schwed. Qwarka, im Iſländ. Kuerkur, im Finnländ. Curcku, im Hebr. גרגרה. Es ahmet ohne Zweifel den Schall nach, den das Gurgeln verurſacht, da denn die Endung — el oder — er, entweder die Bedeutung eines Werkzeuges haben, oder auch ein Zeichen des Diminutivi ſeyn kann. Das Lat. Gurges, ein Strudel, hat eine ähnliche Abſtammung.

In den Zuſammenſetzungen Kriegsgurgel, Mordgurgel, Saufgurgel, Spielgurgel, wird es im gem. Leben im verächtlichen Verſtande auch von einer Perſon gebraucht, wo es zugleich den Begriff einer heftigen ungeordneten Begierde bey ſich führt.

Gurgel-Waſſer, ſiehe das Folgende.

Gurgeln, einen gewiſſen Liquor in ſeinem Munde von einer Seite zur andern laufen laſſen, ſo daß nicht ein Tropfen davon in die Speiſeröhre komme; ſich mit Waſſer gurgeln, oder den Hals mit Waſſer gurgeln; L. gargarizare, Fr. gargariſer, Fr. γαργαρίζειν, Ital. gargogliare, Engl. gurgle, welche Wörter insgeſammt den röchelnden Schall nachahmen, welcher dadurch verurſacht wird.

Wie man ſich gehörig gurgeln ſolle, davon laſſen ſich nicht füglich Vorſchriften ertheilen; es iſt eine Handlung, welche mechaniſch geſchieht, und welche die Nothdurft zur Genüge lehrt. Indeſſen iſt dabey zu bemerken, daß, wenn man ſich recht gurgeln will, man den Kopf hinterwärts neigen, den weichen hintern Theil des Gaumens (Velum palatinum) nach vorn niederlaſſen, die Wurzel der Zunge ſacht gegen den hintern Theil des Mundes ſtoßen und ſchnell bewegen müſſe. Das Hauptſächlichſte dabey aber iſt, daß man den Athem an ſich halte.

Dergleichen flüſſiges Mittel nun, womit man ſich gurgelt, heißt ein **Gurgelwaſſer**, L. Gargarisma, Gargarismus, Collutio oris, Fr. Gargarisme. Man bedient ſich deſſen in Krankheiten des Mundes, des Zahnfleiſches, des Zäpfchens ꝛc.

Das gewöhnlichſte Gurgelwaſſer wird alſo gemacht: Man kocht friſche oder getrocknete Salbey in hinlänglicher Menge Waſſer ab, ſeihet es durch ein Tuch, und verſüßt das Durchgeſeihete mit Honig.

Der Gebrauch deſſelben iſt in folgenden Fällen dienlich: 1. Wenn man eine leichte Entzündung im Halſe und geſchwollene Mandeln hat. Sind die Theile ſehr roth, ſo muß man in

in jede Theeſchale voll, einige Salpeterkügelchen oder 15 Gran gereinigten Salpeter thun, und alsdenn gebrauchen. 2. Wenn die Zunge gelähmt iſt. In dieſem Falle thut man Salpeter und Salmiak, von jedem 5 Gran, hinzu; noch beſſer iſt es, ſo viel Senf in jede Theeſchale zu thun, bis das Waſſer ſehr ſcharf wird, und falls der Kranke ſich nicht ſollte gurgeln können, mit einem in dieſes Waſſer eingetunkten Lappen öfters die Zunge zu berühren. 3. In Schwämmchen, befeuchtet man mit dem Gurgelwaſſer oft die Zunge, und wäſcht ſie und die innern Theile des Mundes täglich etliche Mahl damit aus.

Man kann auch Gurgeltränke machen, wenn man Sinn-Grün (Vinca Pervinca), oder rothe Roſenblätter, oder Garten-Pappelblumen mit Waſſer kocht, oder vielmehr mit kochendem Waſſer infundirt. Auf jedes Nößel thut man 2 Unzen Weineſſig und eben ſo viel Honig hinzu.

Der in andern Fehlern des Mundes, als: Geſchwüren, Mundfäule, Geſchwulſt des Zahnfleiſches u. ſ. f. dienlichen Gurgelwaſſer, geſchieht an ſeinem Orte, wo von dieſen Zufällen gehandelt wird, Erwähnung.

Gurke, (*) [die] L. Cucumer, Cucumis, Fr. Concombre, die eßbare Frucht einer Pflanze mit halb getrennten Geſchlechtern und verwachſenen Staubbeuteln, welche bey uns in den Gärten gezeuget wird, deren Vaterland aber unbekannt iſt; und dieſe Pflanze ſelbſt. Gurken ſäen, pflanzen. Gurken einmachen. Sich eine Gurke heraus nehmen, Sprichw. ſich viele Freyheit erlauben; Fr. faire le fringant.

(*) Im Schwed. Gurka, im Engl. Gherkin. Ohne Zweifel von dem Lat. Anguria, welches der Nahme der Waſſermelonen geweſen zu ſeyn ſcheint. Die meiſten Deutſchen haben die erſte Sylbe wie in Spital, Pflaſter u. a. m. verbiſſen, dagegen andere Sprachen und Mundarten ſolche behalten haben, wohin das Niederſ. Augurken, Baier. Umurken, das Dän. Agurke, das Böhm. Wokurka, und das Poln. Ogorek gehören. In einigen oberdeutſchen Gegenden werden die Gurken Cucumern, Kukummern, in der Oberpfalz Kümmerlinge genannt; welches aus dem Lat. Cucumer, oder Cucumis, Ital. Cocomero, gebildet iſt. Da wir dieſe Pflanze allem Anſehen nach aus Italien bekommen haben, ſo haben wir mit demſelben auch den ausländiſchen Nahmen bekommen.

1. Die gemeine Saat- oder Küchengarten-Gurke. Es gibt davon zwo Spielarten.

1) Die erſte Sorte, die gemeine rauhe Gurke, Cucumis ſativus vulgaris *C. B. Tourn.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ouato-oblongis ſcabris *Hort. Cliff.* hat rauhe Früchte, und begreift wiederum andere Spielarten unter ſich, deren Früchte theils 3 bis 4, theils 6, bis 8 oder 9 Zoll lang werden. Es gibt dergleichen mit grüner und mit weißer Frucht.

a) **Mit grüner Frucht.** Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu ſubluteo *C. B.* Ihre Früchte ſind anfangs grün, und, wenn ſie reif ſind, goldgelb. Es gibt davon vier Sorten. α) Gemeine rauhe grüne ſtachelige Gurke; ihre Früchte ſind dunkelgrün, und 6 bis 7 Zoll lang. β) Kurze grüne ſtachelige Gurke; ihre Früchte werden nur 3 bis 4 Zoll lang. γ) Lange grüne ſtachelige Gurke, 6 bis 8 oder 9 Zoll lang. δ) Frühe grüne Traubengurke, Bouquetgurke, mit kurzen büſchelweiſe ſitzenden Früchten, Fr. Concombre à bouquet, Concombre mignon; ſie iſt nicht über 4 bis 5 Zoll lang, wächſt büſchelweiſe, und hat etwas kleinere Kerne, als andere Gurken.

b) Mit weißer Frucht. Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu albo *C. B.* Ihre Früchte ſind anfangs weiß, werden aber, wenn ſie überreif ſind, auch gelblich, ſind auch etwas dicker und länger, fallen gegen den Stiel mehr ab, und ſind weichlicher.

2) Die zweyte Sorte, die lange glatte Gurke, Cucumis ſativus major *Bauh.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis longiſſimis glabris *H. C.* Fr. Concombre long de Turquie, hat glatte Früchte, und begreift gleichfalls andere Spielarten unter ſich, welche 10 bis 15 Zoll lange Früchte bekommen. Die

türki-

türkiſchen und ſpaniſchen Cucumern, ſind Varietäten derſelben.

Die faſerige gerade Wurzel der gemeinen Saat-Gurke treibt ſcharfe, lange, äſtige, auf der Erde hinkriechende Ranken. Die wechſelsweiſe geſtellten Blätter ſtehen auf einem 6 bis 8 Zoll langen Stiele, und ſind dick und eingebogen; ſie ſind im Umkreiſe wie die Weinblätter geſtaltet, aber größer, und haben nicht ſo tiefe Einſchnitte; an dem Rande ſind ſie nicht ausgezackt, aber rauh, und beſonders unten mit kleinen Stacheln beſetzt. Aus dem Winkel der Blätter kommen Gäbelchen und Blumen hervor. Die Blume beſteht aus einem einzigen Stücke, iſt wie eine Glocke geſtaltet, und oben weit. Sie hat 5 Abtheilungen; jede iſt ungefähr ½ Zoll breit, und blaßgelb. Einige darunter ſind unfruchtbar, andere aber fruchtbar. Die letztern erkennt man an der Frucht, welche mit der Blüthe zugleich, ja noch ehe dieſelbe aufblüht, entſteht, und ungefähr 1 Zoll lang iſt. Dieſe Frucht, welche nach und nach zunimmt, wird gemeiniglich bis 1 Fuß lang, und ungefähr 3 Zoll im Durchſchnitte dick.

In England hat man Beyſpiele, daß Gurken 14 engl. Zoll lang, und 10 Zoll dick geweſen. Im 42 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 347, verſichert jemand dergleichen von 13, auch 14 dresdn. Z. lang gezogen zu haben, die ſo gar 14 bis 15 Zoll im Umfange gehalten.

Zu Stoneleigh Abbey, unweit Conventry, ſind im J. 1777, in dem Garten des Lord Leigh, Gurken gezogen worden, die über 8 Pfund gewogen haben. Der Same, aus welchem ſie gezogen ſind, iſt von den Herren D. Solander und Cooks aus Süd-Amerika, auf ihrer Reiſe um die Welt, mitgebracht worden.

Die Frucht läuft an den beyden äußerſten Enden rund zu, iſt bisweilen gerade, bisweilen gekrümmt, und öfters mit kleinen Warzen beſetzt. Uebrigens iſt ſie weiß, grün oder gelb. Ihre Schale iſt ſehr dünn; ihr Fleiſch feſt, weiß, durchſichtig, und hat keinen

merklichen Geruch. Der Same liegt, in Gestalt eines weißen, länglichen, an beyden Enden spitzigen Kernes, in der Mitte der Frucht in drey oder vier Fächern, um welche ein wässeriges Fleisch ist, und ist ein wenig stärker als ein Melonenkern. Er ist mit einer harten Schale bedeckt, unter welcher sich ein milchichter und süßer Kern befindet. Von der Erziehung, Wartung und dem vielfachen Gebrauche der gemeinen Saatgurke werde weiter unten handeln, nachdem ich vorher noch die übrigen Arten der Gurken werde angeführt haben.

2. Die Schlangengurke, Schlangenkürbiß (*), Cucumis anguinus; Cucumis flexuosus *Bauh.* Cucumis flexuosus, foliis angulato-sublobatis, pomis cylindricis sulcatis curuatis *Linn.* Fr. Concombre serpent, Concombre serpentin. Die Frucht ist lang, krumm, und rauher, als die gemeine rauhe Gurke, gegen den Kopf zu dicker als an dem Stiele; ihre Schale ist glänzend, blaßgrün, und an der Seite mit kleinen erhabenen Zügen symmetrisch gezeichnet. Siehe auch Luffa.

3. Die ägyptische haarige Gurke, Cucumis aegyptius rotundifolius *C. B.* Cucumis Chate, hirsutus, foliorum angulis integris rotundatis, pomis fusiformibus vtrinque attenuatis hirtis *Linn.* wächst in Aegypten und Arabien, und ist am Wachsthume der gemeinen ähnlich, die Blätter aber sind größer, weißlich, haarig; die Früchte gleichfalls mit Haaren besetzt, und eckig, oder, wie Linné es nennt, spindelförmig. Diese sollen angenehm schmecken und riechen, nach Hrn.

(*) Die meisten Schriftsteller verwechseln die lange glatte Gurke, und die Schlangengurke. Eine mehrere botanische Richtigkeit in den Benennungen hat der würdige Hr. Superint. Lüder, in seiner vollständ. Anleit. zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengewächse, Lübeck, 1780, gr. 8. so wie bey den Gewächsen überhaupt, also auch insonderheit, S. 440. fgg. bey der Gurke, eingeführt.

Hrn. v. Münchhausen aber nicht zur Speise dienen. Den vornehmen Türken ist solche ein Leckerbissen.

4. Die eckige chinesische Gurke, Cucumis longus Indicus *Gronov.* Cucumis acutangulus, foliis rotundato-angulatis, pomis angulis decem acutis *Linn.* Petole, wächst in der Tatarey und China, und ist jährig. Die Ranken sind eckig; die Blätter herzförmig, mit scharfen Winkeln eingeschnitten, und sägeartig ausgezackt. Die Früchte sind zehneckig. Viele gelbe Blumen sitzen auf Einem Stiele. Nur die jungen Früchte können gespeiset werden, da die alten holzicht sind.

5. Die runde stachelige Gurke, amerikanische Gurke, Cucumis foliis palmatis *Royen.* Cucumis Anguria, foliis palmato-sinuatis, pomis globosis echinatis *Linn.* wächst in Jamaika, ist jährig, hat eckige, mit Borsten besetzte Ranken, handförmige, ausgehöhlte Blätter, ganz kleine Blumen, und kugelförmige, stachelige Früchte. Die Amerikaner essen die Frucht.

Die letzten vier Arten werden, wie andere, aus warmen Gegenden zu uns gebrachte, Sommergewächse auf dem Mistbeete erzogen und gewartet.

6. Die schwarze Gurke, Cucumis minima, fructu ouali nigro laeui *Sloane.* Cucumis parua repens Virginiana, fructu minimo *Pluken.* Melothria pendula *Linn.* Fr. Concombre noir, wächst in Canada, Virginien und Jamaika wild, ist von einem Dunkelgrün, welches in das Schwarze fällt, und hat einen Kastanienengeschmack. Ihre Stiele sind hohl und eckig, ungefähr 15 bis 18 Zoll lang. Ihre häufigen Blätter sind groß, breit, scharf, höckerig, oben und unten rauh, gleichen fast den Weinblättern, und haben einen übeln Geruch. Die Samen sind sehr groß.

7. Die wilde Gurke, Eselsgurke, Hundsgurke, Springgurke, Spritzgurke, Momordica Elaterium *Linn.* siehe Th. XI, S. 557, fgg.

Die

Die Gurken kommen in ihren äußerlichen Theilen sehr mit den Melonen überein, weichen aber in ihrer Natur sehr weit von einander ab. Eine Gurke läßt sich schon stärker, auch früher treiben, auch bey ganz verschlossener Luft; daher man sie in etwas gelindern Gegenden, z. E. in England und Holland, fast den ganzen Winter über haben kann. Sie erfordert mehr Erde, nimmt mit weniger Wärme fürlieb, da an dem guten Geschmacke der reifen Früchte nichts gelegen ist. Man braucht von ihnen nur die unzeitigen heran wachsenden Früchte, deren an sich grashaften Geschmack wir lieben; hingegen sind die reifen Früchte gänzlich unbrauchbar; ob sie gleich, da sie nur eine dünne Schale haben, und schmäler sind, von der Sonne weit besser durchkocht werden können.

Zuvörderst muß man sich einen Vorrath von guten Kernen anschaffen. Die Gurkenkerne taugen ganz jung eben so wenig, als die von den Melonen, indem sie zu stark in Ranken treiben; sie dürfen aber nicht so alt seyn, und halten sich auch nicht so lange, sondern sind am besten, wenn sie 1 oder 2 Jahre gelegen haben. Aeltere Kerne muß man, wenn man es ändern kann, nicht nehmen; sie dauern sonst 6 bis 8 Jahre. Man verwahrt sie bis dahin eben so wie die Melonen-Kerne, und hütet sich, die aufgehobenen Kerne von einem Beete zu nehmen, wo nicht verschiedene Arten unter einander gestanden haben, denn sonst arten sie aus; nähmlich die Kerne von langen weißen Gurken, bringen nach einigen Jahren kurze gelbe Früchte, wie die gemeinen; die gemeinen hingegen pflegen nicht auszuarten. Man hebt gern von den erstern Früchten eine oder andere zum Samen auf. Die Kerne müssen nur in Papier oder Beutel, nicht aber in einem fest verschlossenen Gefäße verwahret werden.

Man zieht die Gurken entweder ganz früh im Winter; oder, sie werden, wie die Melonen, im Frühlinge

ge auf warmen Beeten getrieben; oder, man pflanzt sie in das freye Feld. Zu einer jeden Art werden besondere Handgriffe erfordert.

Den frühzeitigen Früchten der Gurken wird gar sehr nachgetrachtet, um der Leckermäuler willen, welche die Zeit, da es frische Gurken von den im freyen Lande angebaueten gibt, nicht abwarten können. Um ganz frühe Gurken zu ziehen, wird eine wärmere gelindere Gegend erfordert, wo man keine so strenge Kälte und keine rauhe Witterung, keine anhaltend trübe und nebelige Luft zu befürchten, hingegen ein baldiges gelindes Wetter im Frühlinge zu hoffen hat. Die Gurken lassen sich früher ziehen, als die Melonen, deren Früchte ohne Sonne nie zur Reife gebracht werden können; allein, sie wollen doch auch zuweilen freye Luft haben; und in den nässern, kältern Gegenden trägt es sich oft zu, daß in mehrern Wochen den Beeten keine frische Luft gegeben werden darf; alsdenn schmelzen oder verfaulen die Gurkenpflanzen entweder ganz, oder setzen doch keine Früchte an. Wenn man aber an einem Orte eine gelinde Witterung hat, so kann man den ganzen Winter hindurch die Gurken treiben, und, wo nicht früher, doch im März oder April schon junge Früchte zum Salat haben; ja, in Holland und England verlangt man sie wohl noch früher, und fast alle Monathe. Man muß hierzu einen Treib-Kasten haben, der zugleich geheizt wird, und etwas luftig ist. Man steckt alsdenn alle acht Tage Kerne in kleine Töpfe, und gräbt solche in Loherde ein. Bleiben die Pflanzen, so versetzt man sie so lange in kleinere Töpfe, deren Erde vorher erwärmt seyn muß, bis man sie auf ein Mistbeet bringen darf. Halten sich die Pflanzen aber nicht, wie bey widriger Witterung zu geschehen pflegt: so hat man wenigstens nicht die Mühe und Kosten vergebens angewandt, welche ein besonders dazu anzulegendes Mistbeet erfordern würde. In

Frank-

Frankreich macht man schon im Nov. und December Beete dazu, worauf sie 4 Wochen bleiben, und alsdenn auf ein neues Beet versetzt, von da aber nach 4 Wochen recht verpflanzt werden.

Am sichersten ist, die Gurken im Frühlinge, wie die Melonen, auf besondern Mistbeeten zu treiben. In dieser Absicht ist es nöthig, in den ersten Tagen des Februars den Pferdemist, welcher recht frisch und kaum aus den Ställen gebracht seyn muß, in die mit Bretern wohl ausgefütterten Mistbeetgruben zu bringen, und denselben fein gleich darin auszutheilen, und fest einzutreten. Auf den Mist wird zubereitete Erde 9 bis 12 Zoll hoch gebracht, und mit einer Harke gleich gezogen. Zwischen den Fenstern und der Erde muß wenigstens 1 Fuß hoch Raum in dem Mistbeete bleiben, damit die Gurken zu ihrem Wachsthum Luft und Platz haben, auch damit ihre aufschießende Ranken und Blätter an den Fenstern, an welche sie sich anzulegen pflegen, wenn sie ein wenig in die Höhe gewachsen sind, von der Sonne nicht verbrannt werden. Hierauf werden die Fenster, wie auch Strohdecken, aufgelegt, nach ein Par Tagen aber nachgesehen, ob die größte Hitze des Mistes verraucht sey, welches durch Einstecken der Finger in die Erde gar leicht zu erforschen ist. Wird nun das Beet tüchtig befunden, so werden die Gurkenkerne in geflochtene runde Körbchen von Weiden, die nicht größer als ein gewöhnlicher Nelkentopf seyn dürfen, geleget, welches folgender Maßen verrichtet wird. Man flicht diese Körbchen weitläuftig von dürren Weiden, die vorher eingeweicht worden, damit sie sich biegen lassen; denn die grünen, wenn sie hierzu genommen werden sollten, würden gewiß in der Erde ausschlagen, und die darein gesäeten Gurken verderben. In diese Körbchen legt man zuvörderst vermoderten, jedoch noch etwas strohigen, Pferdemist, und erfüllet sie so weit damit, daß oben

nur

nur etwann 3 bis 4 Zoll oder Daumenbreit leerer Raum sey. Auf diesen Mist wird 2 Zoll hoch gute Erde gethan, und mit der Hand etwas fest gedrückt. Auf diese Erde werden die Gurkenkerne, welche vorher in Wasser aufgequellt, auch zum Aufkeimen in der warmen Stube gebracht worden sind, ohne Verletzung des Keimes gelegt oder gesäet, und einen halben Zoll hoch mit guter leichter Erde bedecket.

Es ist eine allgemeine Klage, daß die in die Erde gelegten Gurkenkerne öfters durch die Mäuse oder durch die Fäulniß, wenn sie etwas länger, als gewöhnlich, liegen, verloren gehen. Viele pflegen dieselben, um sie geschwinder aus der Erde zu bringen, vorher in Milch oder Honigwasser zu legen, wodurch aber nicht allezeit der Endzweck erreichet wird. Ein sicheres, und seit einigen Jahren mit erwünschtem Erfolge versuchtes Mittel, solche bald zum Vorschein zu bringen, ist, daß man die Gurkenkerne in einen Beutel von losen Linnen schütte, solchen 12 oder 24 Stunden in lauwarmes Wasser, und darauf in einen heißen Malzkeimenhaufen lege. Innerhalb 12 Stunden, öfters später, wie die Kerne gut sind, oder der Keimenhaufen heiß, wird man finden, daß dieselben völlig ausgelaufen sind. Man thut also wohl, wenn man die Kerne oft besieht, weil die Keimen osters durch die lose Leinwand schlagen, und abbrechen, wenn man sie zu lang werden läßt. Auf eben diese Art kann man auch Kürbiß- und Melonen-Kerne geschwinder zum Keimen bringen.

35 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 555, fgg.

Die besäeten Körbchen werden hierauf in das Mist-Beet gebracht, dergestalt, daß unter jedes Fenster ein Körbchen, und zwar auf der Mittel-Linie des Mist-Beetes zu stehen komme, zu welchem Behuf Löcher in die auf das Mistbeet gebrachte Erde bis auf den Mist gemacht werden, damit die Körbchen füglich darein gesetzt werden können; an die eingesetzten Körbchen wird darauf die Erde wohl angedrückt und gleich gemacht. In diesem Mistbeete bleiben die Körbchen so lange stehen, bis nach 6 oder 7 Wochen dessen Wärme sich verlieren will. Sollten die Gurkenkerne in den Körbchen zu dick aufgegangen seyn, müssen sie, nachdem sie das

zwey-

zweyte Blatt erreicht haben, dergestalt durchzogen werden, daß nicht mehr als 3 bis 4 Pflanzen, nachdem die Fenster breit oder schmahl sind, in jedem Körbchen gelassen werden. Das Begießen ist bey diesen Pflänzchen ebenfalls nöthig; doch muß das kalte Wasser, welches man hierzu gebrauchen will, vorher mit warmen vermischet und temperiret werden.

Wenn das erste Mistbeet, nachdem es 6 bis 7 Wochen gestanden, seine Wärme verloren hat, wird ein zweytes auf eben die Art, wie bey dem ersten geschehen, zu recht gemachet. Man läßt es gleichfalls einige Tage liegen, bis ihm die stärkste Wärme und Brodem vergangen ist; alsdenn werden die Körbchen aus dem ersten Mistbeet behutsam herausgenommen, und in das neue eingesetzt, in welchem sie stehen bleiben, bis sie ihre Früchte hervor bringen. Durch den Gebrauch der Körbchen geschiehet es, daß die jungen Gurken das Versetzen aus einem Mistbeete in das andere sehr gut ertragen, ob sie gleich in den ersten Tagen nach dem Versetzen etwas zu welken scheinen; denn sie wachsen bald darauf in der Wärme des neuen Mistbeetes gar freudig fort, und bringen in demselben ihre Früchte. Die Körbchen verfaulen mehrentheils in dem andern Mistbeete, und die Wurzeln dringen auch ohnedies durch die Weiden überall durch, und wachsen frisch fort.

In Ermangelung solcher Körbchen, kann man sich hierzu von dem Töpfer Nelkentöpfe, von etwann 8 Zoll Breite, und 7 Zoll Tiefe drehen lassen; es muß aber jeder Topf unten in dem Boden ein Loch von der Größe eines Thalers haben, damit die Wärme des Mist-Beetes desto leichter in die Töpfe eindringen könne. Es wird damit in allen Stücken eben so verfahren, wie bey den Körben gedacht worden ist; nur ist dieser Unterschied hierben zu merken, daß die Töpfe, wenn sie aus dem ersten Mistbeete genommen, und in das andere

re gebracht und verſetzet werden ſollen, nebſt den darin befindlichen Gurkenpflanzen umgekehrt in die linke Hand genommen, und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oeffnung des Bodens der Miſt nebſt den Pflanzen heraus gedrückt werden muß, wobey ſich finden wird, daß die Wurzeln durch den vermoderten Miſt hindurch gewachſen ſind. Die nebſt dem Miſt und der Erde heraus geſchobenen Gurkenpflanzen werden alſobald mit den Händen umgewendet, und in ein vorher gemachtes Loch in die Erde geſetzt. Auf ſolche Weiſe leiden die Gurken bey ihrem Anbau in Töpfen gar keinen Aufenthalt im Wachsthum, weil ſie mit der vollen Erde, oder ohne Entblößung der Wurzeln von ihrer erſten Erde, in das zweyte Miſtbeet gebracht werden können.

Noch Andere bedienen ſich, bey Ziehung früher Gurken, weder der weidenen Körbchen noch der Töpfe, ſondern weichen die Gurkenkerne 24 Stunden in Waſſer ein, und ſäen ſie in einen mitten durch das Miſtbeet gemachten kleinen Graben; ſind nun die Pflanzen darin ſo weit erwachſen, daß ſie das vierte Blatt erreicht haben, ſo heben ſie die in das zweyte Miſtbeet nöthigen Pflanzen, mit Hülfe eines blechernen Blumen- oder Melonen-Bohrers, oder in deſſen Ermangelung auch nur vermittelſt einer runden Gartenkelle, behutſam und dergeſtalt aus, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle, und ſetzen ſie alſo in das zweyte Miſtbeet in ein vorher gemachtes Loch. Zu ſolchem Verſetzen der Gurkenpflanzen wählen ſie, wo möglich, einen ſonnenreichen, warmen und hellen Tag, begießen auch die geſetzten Pflanzen ſofort mit etwas lauwarm gemachtem Waſſer, damit die Wurzeln mit dem Erdreiche ſich wohl verbinden mögen. Es legen ſich dieſe Pflanzen nach dem Verſetzen zwar allemahl etwas nieder, und werden welk, richten ſich aber

auch gar bald, und ehe 24 Stunden vergehen, wieder auf, und wachsen frisch fort.

Um diese gemachten Mistbeete muß um und um, so hoch ihre Wände oder Breter über der Erde stehen, frischer Pferdemist geschaffet und zusammen getreten werden, damit die Kälte weder bey Tage noch des Nachts eindringen könne; und dieser bleibt so lange darum liegen, bis sich keine harte Fröste mehr vermuthen lassen; alsdenn nimmt man ihn hinweg, und brauchet ihn auf andere Gartenbeete zur Düngung. Die Fenster eines solchen Mistbeetes müssen, zu Erlangung frischer Luft, insonderheit im Anfange, wenn die stärkste Hitze sich noch darin befindet, gebührend gelüftet werden, indem man an der hintern oder hohen Seite derselben etwas unterlegt, daß sie anderthalb bis 3 Zoll hoch abstehen, und es mithin so viele Oeffnung gebe, daß der Brodem und die übrige Hitze hinaus ziehen könne; solches Lüften aber hängt, insonderheit bey streichenden sehr rauhen und kalten Winden, von eigener Erfahrung ab, und muß der Gärtner wissen, wie viel er hierin thun dürfe, damit das zärtliche Gurkengewächs durch die rauhen Winde nicht beschädiget werde. Auch ist es nöthig, die Gurkenpflanzen, wenn sie in die Höhe wachsen, und fast an die Fenster anstoßen wollen, sanft um und an die Erde zu biegen, und damit sie so liegen bleiben, die Ranken mit eingesteckten Häkchen von Reisig, dergleichen man sich bey den Nelkensächsern zu bedienen pflegt, an der Erde zu befestigen.

Die wendischen Bauern in der Niederlausitz, sind, wie überhaupt im Anbau verschiedener Küchengewächse, auch besonders in diesem Falle nachahmungswürdige Lehrmeister. Sie sind im Besitz, die besten und frühzeitigsten Gurken zu ziehen, und solche grün, auch in Salzwasser eingemacht, nach Berlin und vielen andern

dern Städten zu liefern, ehe die Kunſtgärtner auf den mit Fenſtern bedeckten Miſtbeeten dergleichen vorzeigen können. Sie wiſſen von keinen Miſtbeeten; ſie legen die Gurkenkerne nicht einmahl in ordentliche Beete, ſondern vertrauen ihren Samen auf ein Gerathewohl der Erde an. Sie bereiten dazu im Herbſte, oder auch im Frühlinge, ſo bald der Froſt aus der Erde iſt, ein fettes, mit wohl verfaultem Miſt gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geſchütztes, und der Sonne wohl ausgeſetztes Stück Land, auf welchem ſie mit den Fingern lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefähr 4 Zoll aus einander, machen. Mit Ausgang des März, oder noch ſpäter, nachdem die Witterung günſtig iſt, legen ſie ihre Gurkenkerne in die mittelſte und kleinſte Rinne, nach acht Tagen in die zweyte und größere, womit ſie hernach von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle dieſe Zirkelrinnen mit Kernen belegt ſind. Bisweilen geht die erſte, zweyte und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Froſt verlohren, oft aber erhalten ſie auch die Früchte ihrer Bemühung ohne allen Verluſt. Im erſtern Falle bekommen die ſpätern Reihen hinlänglichen Raum ſich auszubreiten; im andern Falle werden die überflüſſigen Pflanzen ausgehoben, und an andere ſchickliche Orte verpflanzet. Fehlt Regen, ſo wird alle Abende begoſſen; kommt die Blüthzeit, ſo werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüſſigen Blüthen abgenommen, um den Gurken mehr Nahrung zu verſchaffen. So bald dieſe angefangen, eines kleinen Fingers lang zu werden, ſo bald geht auch die Aernde an. Die auf ihren Vortheil ungemein aufmerkſamen Bauern haben ſich mit einer guten Anzahl leerer Tonnen oder Fäſſer, mit Salz, mit Kirſchblättern und mit grünen Samenbüſchen des Dilles, verſehen. Alle Abend werden die Gurken abgeleſen, ſauber getrocknet, in die Fäſſer oder Tonnen gepackt, und ſchichtweiſe

Salz, Dill und Kirschblätter dazwischen gestreuet. Ist die Tonne voll, so wird, so viel möglich weiches Wasser darauf gegossen, die Tonne zugeschlagen, und nach Berlin gefahren. In 2 oder 3 Tagen, die der Transport hieher erfordert, sind die Gurken eßbar, weil theils die zu solcher Zeit gewöhnliche warme Witterung, theils die eichenen Gefäße, das Sauerwerden der Gurken befördern.

Ob indessen gleich auf einer Quadratruthe Acker eine sehr große Menge Gurken auf diese Art gebauet wird: so muß dieser Acker doch noch in demselben Sommer entweder große weiße Rüben, oder Gerste und Haber tragen, doch nicht sowohl um der Frucht willen, als um Viehfutter zu erhalten. Die grüne Gerste und Haber bekommen den melken Kühen im Oct. und Nov. vortrefflich. Man schneidet alle Mittage, so viel als in 24 Stunden erforderlich ist. Geht das grüne Futter zu Ende, so werden Rüben, Kartoffeln, Weißkohl, und zuletzt Heu gefüttert. Diese vernünftige Fütterungsart wird den klugen Bauern, mit vieler fetter, ungemein schmackhafter Milch und Butter belohnet, und um ein beträchtliches theurer, als die elende Strohmilch und magere Strohbutter, bezahlet.

Was die Erziehung der Gurken im freyen Lande betrifft, so sind dazu die ersten Tage des Maymonathes die bequemsten. Wer demnach die Absicht hat, sie auf Aeckern oder Gartenbeeten zu bauen, der muß solche erwählen, die in gutem Stande sind; denn auf hungerigem, ausgesogenem Lande wird aus den Gurken nichts. Am dienlichsten ist dazu ein Land, welches im Herbste zuvor gegraben und gedünget worden ist, wiewohl sie auch auf ganz neuerlich im Frühlinge, kurz vor ihrer Saat, gedüngtem und zubereitetem Lande ebenfalls gut fortkommen.

Es werden aber die Gurkenkerne sowohl eingequellt als trocken gesäet. Wer sie in ersterer Gestalt legen will, läßt sie 16 oder 20 bis 24 Stunden lang in Wasser einweichen, thut sie darauf in ein leinenes

Säck-

Säckchen, und legt dieſes in Pferdemiſt, welcher nicht allzu viel Hitze mehr hat, oder in ein Bette, worin man ſchläft, oder auch an einen warmen Ort bey und unter den Ofen, damit ſie daſelbſt aufkeimen. Dieſes gehörig zu erlangen, dürfen die Kerne nicht dick auf einander liegen, ſondern ſie müſſen in dem Säckchen fein dünn mit der Hand aus einander gebreitet werden, denn ſonſt würden die auswendigen keimen, die inwendigen aber verbrennen und verderben. Merkt man, daß die Kerne in dem Säckchen zu trocken werden wollen, ſo taucht man daſſelbe ſammt den Kernen alle Tage in Waſſer ein, läßt ſolches ablaufen, und bringt das Säckchen wieder an gehörigen Ort. Alle Tage muß man darnach ſehen, ob ſie genug gekeimt haben; und wenn dieſes geſchehen iſt, werden ſie geſäet. In den Gärten pflegt man, an einigen Orten, auf ein ſolches vorher gegrabenes Land Salat zu ſäen. Wenn nun dieſer ſo weit erwachſen iſt, daß er zum Verkauf dienlich iſt, macht man die Quere über das Land lauter Beete, 6 Fuß breit, und ſticht allen Salat, 1 Fuß weit, mit einem Meſſer hinweg, daß lauter Gaſſen darzwiſchen werden; die gedachten Beete aber bleiben alſo ſtehen, bis aller Salat aus den Gaſſen conſumiret worden. In die leeren Striche oder Gaſſen werden mit einer breiten Hacke 1 Fuß große Löcher in die Ründung, und 3 Fuß weit von einander, aber nur 2 Zoll tief, gemacht; alsdenn werden von den gekeimten Kernen 12 bis 13 Stück hinein geworfen, doch ſo, daß ſie fein ordentlich aus einander zu liegen kommen. Hierauf wird etwas feine und milde Erde, welche aus dem Loche heraus geſcharret worden, mit den Händen auf die Kerne geſtreuet, daß ſie ein wenig damit bedecket werden. Wenn dieſes geſchehen iſt,, wird auch noch kleiner verfaulter Pferdemiſt, 1 Zoll dick, darauf geſtreuet. Sollte bey dieſer Arbeit dürres oder heißes Wetter ſeyn, ſo muß man ſie gleich darnach begießen.

Wenn die Kerne aufgegangen und die Pflanzen in etwas erwachsen sind, und zu dick stehen sollten, so müssen sie verzogen werden. In einem solchen gemachten Loche darf man nicht mehr, als 6, 7, oder höchstens 8 Pflanzen stehen lassen. So bald man das Verziehen bey jedem vornimmt, wird auch mit der Hand zwischen die jungen Pflanzen 1 Zoll hoch milde und feine Erde gestreuet. Hierbey muß aber auch das Begießen, zumahl an warmen Tagen, nicht verabsäumet werden.

Einige pflegen in den Gärten auch also damit zu verfahren, daß sie nach der Länge kleine Gräben, 2 Zoll tief und 5 Fuß weit von einander machen, und die gekeimten Gurkenkerne hinein streuen. Uebrigens verfahren sie hernach in allen Stücken damit, wie vorher bey den Löchern beschrieben worden ist. Zwischen diese gemachte Reihen stecken sie Salatpflänzchen, oder auch Blumenkohl, Kohlrabi über der Erde, u. d. gl. m. Es können auch auf den Beeten, 4 Fuß weit von einander, in die Länge und Breite nach der Gartenschnur Linien gezogen, und die Gurkenlöcher auf das Kreuß oder Durchschnitt derselben mit der breiten Hacke, wie oben gemeldet worden, gemacht, und ebenfalls in der Mitte Salat und andere Gewächse dazwischen gesteckt werden.

Wer gegen den Herbst noch junge grüne Gurken, um sie mit Gewürz und Essig einzumachen, haben will, muß die Saat derselben etwas später, kurz vor oder gleich nach Pfingsten anstellen. Die Kerne zu dieser Saat aufzuquellen, ist nicht nöthig; denn die Wärme ist nunmehr stark in der Erde, und ein einziger warmer Regen, den sie bekommen, ist vermögend, sie aufs schönste aufkeimend zu machen.

Jedes Gewächs, welches nicht, dem Ursprunge nach, einem Lande, wo es wächset, eigen ist, artet

nach

nach und nach aus; und ob man dieſes gleich mit allem erſinnlichen Fleiße zu verhindern ſuchet, ſo geſchieht es doch, ſo bald es nur einige Jahre hindurch mit mäßigem Fortgange gebauet iſt. Deswegen iſt es zuträglich, daß man von dem Orte, wo dieſes Gewächs zu Hauſe gehört, öfters friſchen Samen herkommen läßt. Gleiche Bewandtniß hat es mit den Gurken, welche mit denen, die anfangs in unſere nördlichen Länder gebracht worden, und mit denen, welche man in Portugal, Italien, Spanien, oder dem ſüdlichen Theile von Frankreich, bauet, auf keine Weiſe zu vergleichen ſind.

Unſere Gurken ſind gemeiniglich eine rauhe, rohe und wäſſerige Frucht, welche aus einer Menge ungegohrnen Saftes beſteht, ohne einige Dichtigkeit des Fleiſches, nicht jedermann geſund, ohne Annehmlichkeit und Wohlſchmack, in Vergleichung mit den ſpaniſchen und italiäniſchen Gurken. Alle dieſe Fehler rühren davon her, daß unſere Gurken nicht die Wärme genießen können, welche jene unter einem weit wärmern Klima vollkommener und ſchmackhafter machet. Die Art, wie wir ſie bauen, da wir ſie in Reihen pflanzen und auf der Erde fortlaufen laſſen, entzieht ihnen die ſo nöthige Sonnenwärme noch mehr. Wir pflanzen ſie ſo dicht, daß, da wir ſie die Länge des Beetes hinlaufen laſſen, um nebenher noch andere Gewächſe ſetzen zu können, 5, 6 und mehr Ranken über, oder doch dicht neben einander zu liegen kommen, und folglich die Frucht wenig oder nichts von den Sonnenſtrahlen genießen kann.

Wir können bey uns den Gurken im freyen Lande keine größere Wärme geben, als wenn wir ſie an die Sonnenſeite eines Gebäudes, oder einer Wand pflanzen, und an derſelben hinauf ziehen, wo ſie durch die zurück prallenden Strahlen der Sonne mehr, als auf der Erde, erwärmet werden. Dieſe Art, die Gurken zu verbeſſern, hat ein Engländer verſucht, ſie ſehr vor-

theilhaft gefunden, und, wie er damit verfahren, im 26 St. des 1 B. des Museum rusticum & commerciale (nach der Uebersetz. S. 257, fgg.) bekannt gemacht.

Zuvörderst schaffte er sich den besten Samen von den gemeinen warzigen Gurken an, welchen er bekommen konnte. Gleich im Anfange des Frühlinges zog er davon auf einem mäßigen Mistbeete einige Pflanzen, deren Wachsthum er aber nicht zu stark trieb. Im May, da die Gefahr des Frostes größtentheils vorüber war, setzte er die Pflanzen nach und nach immer etwas mehr der freyen Luft aus, und am Ende dieses Monathes pflanzte er sie in den freyen Boden, an die südliche Seite einer Wand. An diesem Orte wären sie schnell gewachsen, und so bald sie Ranken getrieben, habe er sie sanft in die Höhe an die Wand geheftet, um also die Sonnenhitze desto besser genießen zu können. Sie hätten nicht eher geblühet, als bis sie eine beträchtliche Höhe von wenigstens 5 Fuß hinauf gewachsen, worauf sich die Frucht zu zeigen angefangen. Er habe die Pflanzen nicht viel begossen, und seit der Zeit befunden, daß diese Vorsichtigkeit sehr nothwendig sey. Die Frucht wäre täglich in die Dicke gewachsen, von einer feinen grünen Farbe gewesen, und habe sich sehr von andern dergleichen Pflanzen von eben dem Samen, die aber nach der gewöhnlichen Art gepflanzt wären, so daß die Ranken auf dem Erdboden hingelaufen, unterschieden. Er habe sie sehr fleischig gefunden, das Fleisch wäre dicht gewesen, und sie hätten einen überaus lieblichen Geschmack gehabt. Unterdessen habe er sich seinem Geschmacke an diesen schönen Gurken nicht so sehr überlassen, daß er es versäumt habe, für die künftige Erziehung einer so vorzüglichen Frucht Sorge zu tragen. Zu dem Ende habe er einige der schönsten Gurken, nicht gar zu weit von der Wurzel ausgesucht, und sie an den Ranken, ihren Samen zur Vollkommenheit zu bringen, gelassen. Auf diese Weise habe er von der Zeit an seine Gurken gezogen, und das Glück gehabt, zu bemerken, daß sie gar nicht aus der Art geschlagen, und schlechter geworden, sondern sich vielmehr so sehr verbessert, daß man sie nicht für gemeine Gurken erkennen sollte.

Die Natur hat den Gurken eben so wenig vergebens Ranken, Gabeln und Häkchen gegeben, als den Weinstocken, Erbsen, Bohnen, Hopfen u. s. w. und wir

wir hätten daraus schon von je her schließen sollen, daß, so wie diese Gewächse, wenn sie viele und gute Früchte geben sollen, nicht an der Erde liegend hinwachsen dürfen, sondern eine Unterstützung nöthig haben, es auch die Natur der Gurken erfordere, in die Höhe gezogen zu werden. Wer daher bey seinem Garten keine Wände und Planken hat, der muß sie an Stiefeln oder Stangen ziehen. Sie haben zwar hier so viel Wärme nicht, als an einer Wand, woran sich die Sonnenstrahlen brechen, und hinter welcher sie vor dem Winde sicher sind; doch haben sie mehr, als wenn sie an der Erde liegen.

Um Erfurt werden auch viele Aecker im freyen Felde mit Gurken besäet, und viele Wagen davon nach andern Städten und Orten zum Verkauf verfahren. Die Gurken werden ebenfalls im halben April, oder zu Anfange des Mayes auf ein wohl gedüngtes, und vor oder nach Winters gegrabenes Land, welches bereits 1, oder auch wohl 2 Jahre zu Kohlgewächsen genutzet worden, geleget; doch thun sie auf frisch gedüngtem Lande, wenn der Mist nicht zu strohig ist, auch gut, und wachsen ebenfalls freudig fort. Einige lassen auch hierzu den Acker vor dem Winter mit 2 oder 3 Pferden pflügen, und egen. Sollte aber der Dünger noch zu strohig, und mithin zu befürchten seyn, es möchte derselbe durch das Bestreichen mit der großen Ege heraus gezogen werden, so könnte solche auch links geleget, und das Land also damit überfahren und geebenet werden. Man läßt das Land den Winter über also liegen, und wenn die Säezeit herbeygekommen ist, werden die Kerne, ohne dieselben vorher einzuweichen und keimen zu lassen, dünn oben auf gesäet, so daß sie mehrentheils einer Spanne oder 9 Zoll weit von einander zu liegen kommen. Diese gesäete Kerne werden alsobald mit Karsten untergezogen, doch

so, daß sie weder zu tief noch zu flach mit der Erde bedecket werden; hernach wird der Acker mit der kleinen Gartenege bestrichen, und geebenet. Einige pflegen auch ein solches bestelltes Land mit einer Harke gleich zu machen; allein, man kommt mit dem Egen weit kürzer davon. Hierbey läßt man es beruhen, bis die Gurkenpflanzen vier Blätter bekommen haben; alsdenn werden sie mit einem Gätehäckchen von dem Unkraute gereiniget. Nach Verfließung einiger Wochen werden sie abermahl durchgegangen, und die überflüssigen Pflanzen hinweg genommen, daß sie 1½ Fuß weit von einander zu stehen kommen; sie bedürfen alsdenn keiner fernern Wartung, außer wenn etwann noch Unkraut hervor kommen sollte, daß solches hinweg zu schaffen ist.

Die so genannten wilden Blumen darf man nicht abkneipen. Diese sind die männlichen, und befruchten die übrigen. Reichart's Rath, diese abzukneipen, mag also wohl nur auf die auf dem Mistbeet zu ziehenden Gurken gehen, von denen man keine zum Samen liegen lassen will. Doch ist dieser Rath auf alle Weise theils überflüssig, theils schädlich: überflüssig, weil die männlichen Blüthen der Frucht keinen Abbruch thun, und ihr unbeschadet sitzen bleiben können; schädlich, weil der Samenstaub der männlichen Blüthen die weiblichen Blüthen befruchten muß, und schwerlich eine junge Gurkenfrucht wachsen und eßbar werden wird, wenn nicht die auf ihr sitzende weibliche Blüthe befruchtet ist. Wenigstens, wenn man jene daran läßt, werden diese dadurch, daß sie von denselben befruchtet werden, eher verblühen, und die jungen Gurken eher eßbar werden.

Von

Von den Excrementen der Seidenwürmer, als einem guten Dünger für die Gurken, ſ. im Art. Seidenwurm.

Die Gurkenpflanzen ſind einer gewiſſen Krankheit unterworfen, daß ſie, wie die Pfirſichen, mit einem weißen Staube überzogen, und gleichſam gepudert werden, wovon die Blätter ſich zuſammen ziehen und einſchrumpfen, die Früchte aber ungeſtalt werden, und Flecken bekommen. Wir faſſen im Deutſchen alle dergleichen bey den Pflanzen gewöhnliche Zufälle unter dem unbeſtimmten Nahmen, daß wir ſagen: der Mehlthau ſey darauf gefallen. Die Franzoſen nennen dieſes Uebel le Meunier oder le blanc (der Müller, oder das Weiße,) weil die neben einer Mühle in dem Mühlenſtaube ſtehenden Pflanzen eben ſo ausſehen. Dieſer Zufall iſt diejenige Krankheit, welche Linné Erysiphe nennt, und die bey vielen Pflanzen gewöhnlich iſt. Sie entſteht aus einer Erkältung, und einer dadurch verurſachten plötzlichen Stockung in den Säften. Man findet durch das Vergrößerungsglas, daß der vermeintliche weiße Staub aus lauter kleinen, hohlen, in einander gewachſenen Röhrchen beſteht, welche den Schwämmen oder dem Schimmel ähnlich ſind, und alſo ohne Zweifel die Wohnung von unmerklich kleinen Inſecten abgeben. Die Erfahrung zeigt auch überhaupt, daß, ſo bald die Säfte, es ſey bey Menſchen, Thieren oder Pflanzen, verdorben worden, ſich ſo gleich eine Art Ungeziefer einfindet und einniſtet, da in dem geſunden Zuſtande keine Spur davon geweſen.

Die beſte Vorſicht gegen dieſes Uebel iſt alſo, daß man die Pflanzen vor Erkältung in Acht nimmt, und inſonderheit die getriebenen in gleicher Wärme erhält. Man ſchneidet wohl die ſchadhaften Blätter weg, dieſes hält aber die Fruchtbarkeit auf, indem ſie alsdenn

erſt

erſt neues Laub treiben müſſen. Schadhafte Früchte müſſen, ſo bald man dergleichen wahrnimmt, abgebrochen werden, ſo treiben geſchwinde andere. Eine fleckige Gurke ſchmeckt bitter, und taugt nicht zum Einmachen.

Zum Samen läßt man die erſten Gurken, welche ſchön lang und glatt ausfallen, liegen. Wenn nun dieſe im Herbſte eine röthlich gelbe Farbe annehmen, welche der Pomeranzenfarbe gleich kommt: ſo iſt ſolches ein Zeichen ihrer Reife. Man ſchneidet demnach ſolche reife Gurken nach und nach aus, ſammelt ſie an einem Orte des Gartens, wo ſie von der Sonne beſchienen werden können, und wenn ſie daſelbſt einige Wochen gelegen haben, werden ſie in der Länge mitten von einander geſchnitten, ſo daß jede Gurke zwey Stücke gibt; das darin befindliche wäſſerig ſchleimige Weſen, worin die Kerne ſitzen, wird nebſt denſelben heraus geſcharret, und in einem hölzernen Geſchirre geſammelt, worin es ſo lange ſtehen muß, bis ſich eine Gährung an ſolchem Gurkenſchleime äußert, da alsdenn die Maſſe wie ein gährendes Bier aufzuſteigen anfängt. Bey warmer Witterung ſtellt ſich ſolche Gährung insgemein ſchon am vierten Tage ein; bey kälterer Witterung aber währt es wohl fünf bis ſechs Tage, ehe ſie ſich äußern will. So bald das Aufgähren der Maſſe bemerkt wird, darf man nicht länger verziehen, die Kerne davon abzuſondern. Man nimmt in dieſer Abſicht ein Sieb, welches ſo enge iſt, daß kein Gurkenkern durchfallen kann, thut einen Theil der gährenden Maſſe darein, hält das Sieb ins Waſſer, wäſcht und ſondert die Kerne von ihrem ſchleimigen Weſen ab.

Andere machen ſich die Mühe mit dem Gähren und Abwaſchen der Gurkenkerne nicht, ſondern thun, bey dem Aufſchneiden der Gurken, die Kerne ſammt ihrem ſchleimigen Weſen ſogleich

gleich in ein Sieb, und lassen die Nässe durch selbiges ablaufen; das zurückgebliebene breiten sie auf einem lustigen Boden zum Abtrocknen aus; reiben, nach geschehenem Abtrocknen, alles wohl aus, machen die zusammen klebenden Kerne von einander, und reinigen den Samen nach Möglichkeit. Sie erhalten dadurch zwar einen guten Gurkensamen, nur mit dem Unterschiede, daß diese Kerne nicht so ansehnlich und reinlich sind, als diejenigen, welche in der Gährung gestanden haben, und hernach mit Wasser gereiniget worden sind.

Die zurück gebliebenen gelben Schalen sind ein gutes Futter für das Rind- und Schweinvieh, wenn man sie stampfet und mit unter das Futter mengen läßt. Man hält dafür, daß die Schweine, welche diese Schalen sehr gern fressen, damit aber zu überhäuft gefüttert würden, die unter dem Nahmen des wilden Feuers bekannte Krankheit (s. Th. VI, S. 347) davon bekämen; man soll demnach diesem Viehe nicht allzu oft, auch nicht bloß und allein, sondern unter andern Futter mit angemengt, geben. Von dem Rindvieh will man ein gleiches behaupten, daß ihm der öftere und überflüssige Genuß solcher Schalen schade. Einige Hauswirthe pflegen diese Schalen einzusalzen, und zur Winterfütterung für ihr Vieh dadurch folgender Gestalt zu erhalten. Die Schalen werden zuvörderst, vermittelst eines Stampfeisens, in kleine Stücke gestoßen, und alsdenn schichtweise, so daß zwischen jede Schicht hinlänglich Salz gestreuet wird, in einen Kübel gethan; jede Schicht wird fest eingestoßen, nach der Art, wie man den Sauerkohl einzustampfen pflegt; und zuletzt, wenn der Kübel voll ist, wird ein Bret oben aufgelegt und mit Steinen beschweret.

Unter allen eßbaren Früchten sind die Gurken wohl die einzigen, welche in ihrer Unvollkommenheit auf so mancherley Weise theils roh, theils gekocht, theils auch eingemacht, gegessen und zubereitet werden, und die man hingegen, wenn sie ausgewachsen und reif sind,

zu nichts gebrauchen kann. Die jungen Früchte davon werden faſt von einem Jeden geliebt, und ſtehen in allen Ländern in Achtung. Man braucht ſie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet ſie auf mancherley Art zu. Am meiſten aber iſt zu verwundern, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn ſie geſchält und in Scheiben geſchnitten worden, als einen Salat nicht allein eſſen mögen, ſondern ſo gar einen beſondern Wohlſchmack darin finden, und ſie überdies für geſund und kühlend, mithin denjenigen, welche einen heißen Magen haben, zuträglich halten.

Man hat zweyerley Arten, die Gurken zum Salat zu zubereiten. Man legt ſie entweder, nachdem ſie geſchält und in Scheiben geſchnitten worden, und einige Stunden geſtanden haben, auch mit Eſſig begoſſen worden, zwiſchen zwey hölzerne Teller oder Schüſſeln, preßt ſie, und läßt allen Saft ablaufen; oder man beſtreuet ſie mit Salz, läßt ſie etwas ſtehen, gießt ſcharfen Weineſſig darüber, rührt ſie wohl durch einander, läßt alsdenn nur den Eſſig mit demjenigen, was er vom Safte ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet ſie alsdenn mit Eſſig, Oehl und zerſtoßenem Pfeffer zum Salat, miſcht auch wohl etwas gehackte feine Kräuter, als: Dragun, Meerfenchel (Perce-pierre) und Peterſilie darunter. In manchen Häuſern wird auch der Gurkenſalat wie warmer Krautſalat bereitet. Weil die Gurken auf dieſe Weiſe ſehr mürbe einſtoſen, ſo iſt dieſer warme Gurkenſalat vorzüglich geſund.

Der Gurkenſalat ſteht bey vielen Aerzten in einem ſchlechten Credit; und einige gehen wohl ſo weit, daß ſie verlangen, man ſolle die Gurken, wenn ſie mit Salz, Pfeffer, Baumöhl und Eſſig auf das beſte zugerichtet wären, zum Fenſter hinaus werfen. Die Gurken ſind einer wäſſerigen und kühlenden Natur, und dabey ſchwerer, als andere Gewächſe zu verdauen. Daraus läßt ſich leicht abnehmen, daß ſie für alte Leute, für ſchwache und kalte Magen, keine geſunde Speiſe ſeyn. Sie

ſchwächen die bey ſolchen Perſonen ohnedies geringe Magen-Wärme immer mehr und mehr, folglich können ſie von ihnen um ſo viel weniger gehörig verdauet werden, ſondern verurſachen bey ihnen ein kaltes, dickes und ſchleimiges Blut, woraus hernach Magen- und Leibſchmerzen, Aufſtoßen, Blähungen, kalte Fieber, Durchfall und Ruhr, entſtehen können. Hingegen bezeugt die tägliche Erfahrung, daß die Gurken von andern, denen es nicht an Hitze und Wärme des Magens gebricht, zur Sommerszeit ohne Schaden genoſſen werden. Es verſteht ſich, daß man die Maße nicht überſchreiten müſſe. Sie ſind aber nicht nur wohlſchmeckender, ſondern auch geſunder, wenn ſie nicht ſo ſehr ausgepreſſet werden, weil ſie in ihrer eigenen Brühe ſich leichter auflöſen, als wenn ſie gänzlich davon beraubet, und gleichſam ſo zähe, wie Leder, gemacht werden. Ein zu wenig gepreßter Salat beſchwert aber auch den Magen eben ſo ſehr, als der zu ſtark ausgepreßte. Ueberhaupt erfordert der Gurkenſalat einen guten Magen. Die wenigſten Leute ſollten ihn des Abends eſſen. Man ſollte ihn nicht mit Pfeffer, ſondern lieber mit Salz eſſen; denn vielen macht der Gurkenſalat mit Pfeffer Aufſtoßen und nächtliche Beängſtigungen. Man muß auch kein Bier dazu trinken, weil davon Koliken entſtehen; und keinen Franz- oder Rheinwein, weil ſolcher Sodbrennen erreget. Man trinke lieber einen Schluck ſtarken feurigen Wein, oder etwas Branntwein, darauf.

Am häufigſten werden die Gurken zum Einmachen gebraucht. Die kleinen pflegt man gemeiniglich in Eſſig mit mancherley Gewürzen, die großen aber in Salzwaſſer einzulegen. Man nennt die letztern daher Salzgurken; die erſtern aber Eſſiggurken, Gewürzgurken, auch wohl Pfeffer- oder Fenchel-Gurken, Fr. Cornichons.

Das Einmachen der kleinen Gurken wird zu Ende des Auguſtmonathes, oder im Anfange des Septembers vorgenommen; denn wenn man es ſpäter hin gegen den Herbſt thun will, ſo ſind die Gürkchen insgemein nicht mehr ſo reinlich, ſondern etwas fleckig. Gurken, welche etwann eines kleinen Fingers dick oder auch noch kleiner ſind, werden für die beſten gehalten, wiewohl auch größere, wenn ſie nur noch keine Kerne

in

in ſich haben, ſich dazu gebrauchen laſſen. Sind eine gute Partie ſolcher jungen Gurken geleſen, ſo iſt die erſte Arbeit damit, daß man ihnen die Stiele vollkommen und ganz glatt abſchneide. Die etwann an den Gurken befindlichen roſtigen Flecke werden ausgeſchnitten. Alsdenn wird kalter Weineſſig (*) auf die Gurken gegoſſen, worin ſie eine halbe Stunde weichen müſſen; nach Abgießung dieſes Eſſigs, wird nochmahls friſcher aufgegoſſen, um ſie zum zweyten Mahl darin zu waſchen. Die abgewaſchenen Gürkchen ſchüttet man in ein Sieb, damit aller Eſſig davon ablaufe. Aus dem Siebe thut man ſie in einen Topf oder ein ander Geſchirr, und ſtreuet Salz daran, in welchem ſie eine Nacht ſtehen müſſen; alsdenn werden ſie auf ein reines Tuch geſchüttet, ausgebreitet, und, wenn ſie eine Stunde alſo gelegen haben, Stück vor Stück mit einem Tuche ſauber abgerieben. Die geſalzten und wieder abgeriebenen Gürkchen werden nunmehr in das Geſchirr gebracht, in welchem ſie eingemacht werden ſollen. Steinerne Töpfe, oder kleine Fäßchen von eichenem Holze, ſind die beſten hierzu. Auf deren Boden legt man zuvörderſt etwas Dill, ferner etwas Lorbeerblätter, langen Pfeffer, und einige dünne Scheibchen Meerrettig; Einige nehmen auch wohl grüne unreife Schötchen von indianiſchem oder ſpaniſchem Pfeffer (Capſicum, Taſchenpfeffer,) dazu. Dieſes iſt die Grundlage. Auf dieſe kommt eine Schicht Gurken; auf die Gurken wieder eine Schicht Lorbeerblätter, etwas langer Pfeffer, und ein wenig Zimmet; und ſo fährt man wechſelweiſe Schichten zu machen fort, bis das ganze Geſchirr angefüllt iſt. Nunmehr ge-

(*) Gemeiniglich nimmt man friſches Brunnenwaſſer; allein, man muß alles, was auf dieſe Art eingemacht werden ſoll, als: Gurken, Champignons, Portulak, Dragun ꝛc. niemahls in Waſſer abwaſchen; denn es zieht gleich Wäſſertheile an ſich, nimmt den Eſſig nicht ſo gut an, und ſchimmelt leicht.

geſchieht das Abbrühen mit Eſſig. Recht guter Wein-Eſſig iſt freylich der beſte hierzu; allenfalls aber kann auch guter ſcharfer Biereſſig deſſen Stelle vertreten. Man nimmt den Eſſig in erforderlicher Quantität, ſalzet ihn, läßt ihn kochen, ſchäumt den kochenden Eſſig wohl ab, und gießt ihn ſiedend über die eingeſchichteten Gurken, wodurch ſie ſowohl abgebrühet, als auch von Salz und Säure durchdrungen werden. Dieſer erſte Aufguß von geſalzenem Eſſig bleibt ſo lange auf den Gurken ſtehen, bis er erkaltet iſt; alsdenn wird er abgegoſſen, nochmahls zum Feuer geſtellt, kochend gemacht, abgeſchäumet, und wieder über die Gurken gegoſſen, jedoch jetzt nicht ſiedendheiß, wie zum erſten Mahl geſchah, ſondern nachdem er ſich etwas abgekühlt hat. Der Eſſig wird endlich zum dritten Mahl von den Gurken abgegoſſen, aufgeſotten, wieder erkühlet, und alſo zum letzten Mahl kalt über die Gurken gegoſſen, ſo daß er ſie völlig bedecke. Man belegt hierauf die eingemachten Gurken noch mit friſchen Weinblättern, und dieſe, damit ſie feſt liegen, mit einigen Hölzerchen. Alsdenn werden die Gurken in gute Gewölber oder Keller zur Verwahrung geſtellet, wo ſie ſich drey Jahre halten.

Eine kürzere Verfahrungsart, die Gurken einzumachen, iſt folgende. Man macht eine Salzlake, welche ſo ſtark ſeyn muß, daß ein Hühnerey darauf ſchwimmen kann; in dieſer läßt man die Gurken 48 Stunden liegen. Alsdenn werden ſie heraus genommen und ausgedrückt. Nach dieſer beobachteten Vorſicht vermiſchet man in einem guten Weineſſig, Muskatenblumen, Nelken, Ingber, Pfeffer, und andere Gewürze, und läßt ſie mit ſelbigen erſt kochen. Dieſe Brühe wird ſiedendheiß über die Gurken, welche hierzu ſchon in einem Gefäße bereit liegen, gegoſſen, und etwas Dill daran gethan. Dieſes läßt man 8 Tage lang alſo ſtehen. Nach deren Verlaufe ſieht man zu, ob auch die eingemachte Frucht ihre grüne Farbe und gehörige Härte habe. Iſt dieſes nicht, ſo wird ſie in ihrer Brühe über ein gelindes Feuer geſetzt. Nachdem dieſelbe etwas warm geworden, wirft man ein Stückchen Alaun, einer

Haſelnuß groß, hinein, welches dazu dient, die Gurken ſowohl hart als grün zu erhalten. Endlich verwahrt man ſie mit dem durchwürzten Eſſig in einem gläſernen oder irdenen Geſchirre.

Will man eigentlich ſo genannte **Fenchelgurken** einlegen, ſo nimmt man Fenchelkraut, reinigt und wäſcht es wohl, legt es mit den gleichfalls gereinigten und abgewaſchenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beydes zuſammen abtrocknen. Hierauf wird ein wohl ausgebrühetes und ausgewaſchenes Fäßchen genommen, auf deſſen Boden Weinblätter geleget, grob geſtoßener Pfeffer und Salz darauf geſtreuet, auch, wenn man will, Gewürznelken, Muskatenblumen, ganzer Pfeffer, dünn geſchnittene Meerrettigſcheibchen, Dill und Lorbeerblätter, ſodenn aber eine Lage Fenchelkraut und Gurken geleget, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und ſo abgewechſelt, bis das Fäßchen voll iſt. Alsdenn bedeckt man es mit Weinlaub, gießt guten etwas geſottenen, aber wieder kalt gewordenen Weineſſig daran, und ſchlägt das Fäßchen zu.

Wenn dieſe Gurken in einzelen Portionen in den Städten irgendwo erkaufet werden, und ſehr grün ausſehen, ſo hat man Urſache ſie ſehr in Verdacht zu halten, daß geſtoßener Grünſpan unter die Gurken geſtreuet ſey. Wenn man nicht ſeinen Mann kennt, ſo muß man ſich ſolcher Gurken enthalten, weil ſie der Geſundheit ſehr ſchädlich ſind.

Einige laſſen den Eſſig in einem kupfernen Gefäß kochen, damit die Gurken eine ſchöne grüne Farbe bekommen; ja, man kocht dieſe, wenn ſie nicht recht grün werden, noch wohl einmahl mit dem Eſſig und etwas Gewürz darin auf. Dieſes iſt aber ebenfalls der Geſundheit ſehr ſchädlich und gefährlich.

Wenn die Gurken größer und beynahe ausgewachſen, doch noch inwendig voll ſind, ehe ſie eine Höhlung und harte Kerne bekommen, werden ſie auf folgende Art mit Salz eingemacht, da man ſie alsdenn **Salzgurken**, **Sauergurken** oder **Waſſergurken** nennt. Man pflückt die Gurken bey trocknem klaren Wetter ohne Stiel, reibt ſie mit einem Tuche ſauber ab, und läßt ſie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tu-

che liegen. Andere legen sie die Nacht in frisches Wasser, welches aber nicht gut ist. Alsdenn nimmt man kleine wohl verwahrte Fäßchen, welche, wenn sie neu sind, wohl ausgelauget werden; legt auf den Boden etwas Kirsch- und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken schichtweise, so dicht es nur immer seyn kann, ohne sie zu quetschen. Zwischen jede Schicht Gurken streuet man Kirschblätter, etwas Dill, und in kleine Stücke geschnittene junge Weinreben, auch etwas klein gestoßenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, wird es fest zugeschlagen. Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es zu den Fischen gebraucht wird. Wenn es kalt ist, gießt man ein wenig Weinessig dazu, gießt das Wasser durch das Spundloch vermittelst eines Trichters auf die Gurken, verspundet sie bestens, und verpicht beyde Böden dicht, weil die Salzlake die kleinsten Oeffnungen sucht und leicht abläuft; sollte sie ja aber ablaufen, so muß frische nachgegossen werden. Man läßt die Fässer anfangs an der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet sie alle Tage einmahl um: so gerathen die Gurken mit einem heftigen Brausen in Gährung, und sind, wenn diese vorbey ist, nach 14 Tagen eßbar. Der Weinstein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Essig, geben den Gurken einen angenehm säuerlichen Geschmack, so, daß man kein Salz schmecken muß. Sie müssen zugleich recht klar, und gleichsam durchsichtig, auch hart und fest seyn, und sich bis in den andern Sommer halten. Sie werden auf diese Weise häufig in Halle und Sachsen eingemacht, und weit verfahren. Von der Art, wie die wendischen Bauern die Salzgurken einmachen, siehe oben, S. 371, f.

Diese Salzgurken werden nicht nur so roh gern gegessen, sondern man bedient sich ihrer auch, nachdem

ſie in Scheiben oder feine Würfel zerſchnitten, vorher aber noch einige Mahl in friſchem Waſſer ausgewäſſert worden, am Ragout, Fricaſſee und Brühen. Wenn ſie ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch geſetzt werden, um zu mancherley Fleiſch, Braten, Salz- oder Brat-Fiſchen gegeſſen zu werden, ſo legt man, zur Zierrath, die Kirſchblätter, mit denen ſie gemeiniglich eingemachet werden, neben und darunter her, auch bedeckt man ſie wohl mit den ganzen Dolden von Dill, deren Stängel gerade in die Höhe gerichtet wird, womit ſie ebenfalls eingemachet werden; da ohnehin Einige die Samenkörner von dieſem Dill als ein nicht übel ſchmeckendes Gewürz gern eſſen. Zuweilen pflegt man auch wohl grüne und friſche Weinblätter dieſen Salzgurken unterzulegen, oder auch wohl gar damit zu bedecken.

Von den ſauern Gurken wird auch ein kalter Salat bereitet, indem man ſie in Scheiben zerſchneidet, und mit Eſſig und Baumöhl anrichtet. Man ſtreuet alsdenn geſtoßenen Pfeffer etwas reichlich darüber her. Die äußere grüne Schale wird von Einigen abgeſchälet, von Andern nicht. Dieſes letztere geſchieht am meiſten deshalb, weil man dieſe grüne Schale als Schönheit eingemachter Gurken anſieht.

Der kalte Gurkenſalat wird zu ſehr vielen Speiſen aufgeſetzt und gegeſſen. Dieſe ſind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfiſch, roher und gekochter kalter Schinken, kaltes Bökel- und Räucherfleiſch, Knackwurſt, Ochſenzunge, warmes, nur ſimpel gekochtes Rindfleiſch, und Braten allerley Art.

Man pflegt auch wohl eben **dieſe eingemachte Gurken**, der Länge nach, in **Hälften oder Viertel zu zerſchneiden**, und auf einer Aſſiette **mit Eſſig und Baum-Oehl aufzugeben.** In dieſem **Falle wird das aufgeſchnittene** Fleiſch die obere, die **Schale aber die untere** Seite, und man beſtreuet dieſe **aufgeſchnittene Gurken** mit geſtoßenem Pfeffer. **Hammelbraten mit Gurken-**Salat oder mit ſauern Gurken **darf nur der eſſen, der** ſei-

ſeinem Magen troßen kann. Die Säure bringt das Hammelfett zum Gerinnen, und dieſer Talg verurſachet gefährliches Bauchgrimmen, Uebelkeiten, und Verſtopfungen der zarten Milchgefäße der Gedärme.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Achiar (Altsjaar) oder Mengo ein, um davon an ſtarke Brühen zu geben. Man macht eine ſtarke Lake von Salz und Waſſer, läßt ſie kochen, thut die abgebrochenen und abgewiſchten völlig ausgewachſenen Gurken, wenn ſie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt das Salzwaſſer ſiedendheiß darüber, deckt ſie feſt zu, und läßt ſie 24 Stunden ſtehen. Alsdenn wird die Lake abgegoſſen, wieder aufgekocht, und von neuem übergegeben; dieſes continuirt man neun Tage. Sodenn öffnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und miſcht ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander, 8 Loth geſtoßenen Senfſamen, Ingber, langen Pfeffer, und jamaiſchen Pfeffer (Myrtus Pimenta *L.*), von jedem 4 Loth, macht ſolches mit Eſſig zu einem Teig, legt in jede Gurke 3 Köpfe Knoblauch und ½ Löffel voll von dieſem Teig, bindet die Gurken zu, und packt ſie ordentlich in einen ſteinernen Topf; kocht darauf guten Weineſſig mit etwas Knoblauch ab, und gießt ihn ſiedendheiß über die Gurken, daß ſolche über und über wohl bedeckt ſind. Wenn der Eſſig kalt geworden, bindet man das Gefäß mit einer Blaſe zu. Wenn man von einer ſolchen Gurke ein Stückchen abſchneidet, und an eine Brühe thut, erhält dieſe davon einen merklich ſtarken und piquanten Geſchmack.

Uebrigens werden die friſchen Gurken auch als eine Vorkoſt auf folgende Art zugerichtet. Wenn die Gurken geſchälet und in dünne Scheibchen zerſchnitten worden, werden ſie in einen Keſſel mit einer hinlänglichen Quantität guten Biereſſig, ohne Waſſer dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder beſonders in

einem Tiegel vorher ausgebratener, klein geſchnittener Speck, nebſt den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Eſſig genommen worden. Wenn die Gurken meiſt gar ſind, wird etwas in Eſſig dünn gemachtes Weitzenmehl hinzu gefüget, damit die Brühe nicht zu dünn ſondern ſeimicht ſey; zuletzt wird noch etwas geſtoßener Pfeffer angeſchüttet.

Gurken auf dieſe Weiſe bereitet, ſind, inſonderheit für das Geſinde, theils ein Mittags- theils ein Abend-Eſſen. Wenn ſie ein Mittagseſſen in guten Ländern abgeben, ſo wird Eyerkuchen dazu gereichet. Sie ſind auch ein Abendeſſen in der Aernde für die Schnitter; und alsdenn wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art iſt, ſondern etwann eingeſchnittene Scheibchen Braten oder Knackwurſt enthält, dazu aufgeſetzt. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibſel eines Bratens, die Begleitung ausmachen. Dieſe gekochte Gurken müſſen nicht kalt, wie der Gurkenſalat, ſondern warm gegeſſen werden, und ſind als ein Lieblingseſſen des Geſindes zu achten.

Gurken fricaſſiert. Die Gurken werden geſchält und ſcheibenweiſe geſchnitten, und in der Caſſerole mit friſcher Butter weiß paſſiert; hernach thut man eine ſcheibenweiſe geſchnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl mit einander kochen, und richtet ſie mit Rahm, oder mit einem in unzeitigem Traubenſafte abgerührten Eyerdotter an.

Gurken gefüllt. Wenn man die Gurken geſchält und die Kerne nebſt dem Kerngehäuſe (Butzen) heraus geſchnitten hat, werden ſie mit einer Fülle von Karpfen- und Aalfleiſch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllet, und alsdenn in eine Caſſerole mit Fiſchbrühe, oder durchgeſchlagener grünen Erbſenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieſes alles läßt man zuſammen langſam kochen. Wenn ſie gekocht ſind, richtet man ſie in einer Schüſſel an, ſchneidet ſie nach der Länge, und trägt ſie, mit einem Coulis von Champignons darunter, zu

Tiſche.

Tische. An statt der Fülle von Fischfleisch, kann eine Fülle von Kalbfleisch oder Federvieh, wohl gewürzt, gemacht werden; und die Gurken läßt man in der Fleischbrühe kochen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie, mit einem Jus von Rindfleisch darunter, auf. Man kann auch die Gurken, wenn sie gefüllt sind, mit einem guten Coulis, entweder von Fleisch oder von Fastenspeisen, kochen. Die Brühe kann mit geröstetem Mehl dicklich gemacht werden.

Der ausgepreßte Gurkensaft ist ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden und Eiter-Fiebern. Man hat Lungensuchten damit curirt; man hat aber Lungensüchtige auch dadurch elender gemacht. Personen von einem hitzigen cholerischen Temperament, von straffen Fasern, und die einen reinen und heißen Magen haben, werden durch die frischen Kräuter-Gurken- und Obst-Säfte oft von der Lungensucht, und andern ähnlichen, mit einem heftigen Fieber begleiteten, Krankheiten curirt, weil diese Säfte nicht lange in ihrem Magen verweilen, sondern geschwinde genug in das Blut kommen, wo sie ihre kühlende, die scharfen Säfte verbessernde, und den Eiter einwickelnde Wirkungen ausüben können. Wenn hingegen Lungensüchtige mit einem unreinen, schwachen, schlecht verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen, den Gurken- oder einen andern Obstsaft curmäßig gebrauchen, so gährt solcher sich im Magen zu lange aufhaltender Saft, nimmt daselbst eine Schärfe an, die ihm seine milde Eigenschaften raubet, blähet den Magen auf, stopfet, oder erweckt Durchfälle, vermehrt die Engbrüstigkeit, und verursacht dem Kranken Bangigkeit und Unruhe.

D. Bönneken praktische Bemerkungen von Geschwüren der Lunge, davon eines vermittelst Hrn. D. Nuzels Maschine, das andre mit eben desselben Gurken-Cur glücklich geheilt worden, st. im 29 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1760, 8. S. 408 — 418.

Friedr. Herm. Ludw. Müzells Casus von einer Schwindsucht, welche von einer Blutstürzung entstanden, und durch den Gebrauch der frischen Gurken geheilt worden, st. in Dessen medicin. und chirurg. Wahrnehm. 1 Samml. Berl. 1754, 8. S. 1 — 7.

Die Samen der Gurken gehören unter die so genannten vier großen kühlenden Samen, und enthalten einen öhlichten Kern, woraus man mit Wasser eine Milch (Emulsion) bereiten, und diese statt der Mandel-Milch gebrauchen kann.

Von den Gurkenschalen, als einem Futter für Rind- und Schwein-Vieh, siehe oben, S. 381.

Gurken-Birn, siehe Th. V, S. 448.

Gurken-Mahler, im g. L. eine Benennung eines schlechten Mahlers; vermuthlich als eine Anspielung auf einen Mahler dieser Art, der nur Gurken zu mahlen gewußt hat.

Gurkumey, Gelbwurz; Curcuma; s. Th. XVI, S. 785, fgg.

Gurre, (die) im g. L. eine Benennung einer Stute von geringer und schlechter Art, und eines jeden schlechten Pferdes überhaupt, welches man auch wohl eine Mähre zu nennen pflegt.

In einigen Mundarten lautet dieses Wort Gorre, im Mekkenburg. Zorre, in Irland Garron, alle in der Bedeutung eines schlechten Pferdes. Vielleicht von dem gurren, gnurren oder knurren des Bauches solcher alten untauglichen Pferde. Im alt Franz. war Gorre aus einer ähnlichen Ursache eine Benennung eines alten, und Gorret, eines jungen Schweines.

Gurr-Peitsche, ein Fisch; siehe Stein-Peitsche.

Gurt. (*) [der] 1. Ein jedes Ding, welches ein anderes umgibt, um dasselbe herum gehet; in welcher weitesten

(*) Im Niederf. Gorre, im Engl. Girth, im Dän. Giord, bey dem Ulphilas Gairda. Es scheint zu girare, Fr. girer, umgeben, Giro, Gyro, der Umfang, ein Kreis u. s. f. zu gehören; so wie das Lat. Cingulum von cingere herstammet. Siehe Gürtel und Kreis. Frisch leitet es von Chorda her. Im Oberdeutschen ist es weibliches Geschlechtes.

testen Bedeutung, in welcher es mit Gart und Garten verwandt zu seyn scheint, es nur noch in einigen Fällen üblich ist.

In der Baukunst ist der **Gurt**, Torus, ein Zierrath der Säulen, der ganz um dieselbe herum geht. Ein Band mit Zierrathen an einem Gebäude, welches sich von außen nach der Länge der Mauer erstreckt, wird in der Baukunst gleichfalls ein **Gurtwerk** genannt.

Bey den heutigen Gebäuden pflegt man diesen Gurt gemeiniglich unter den Fenstern nach der Breite des Hauses wegzulassen, um desto mehr Platz unter den Fenstern für die dahin anzubringenden Zierrathen von Fruchtschnüren ꝛc. und andere Schnitz- und Gyps-Arbeit zu erhalten.

2. In engerer Bedeutung, eine Binde um den Leib, sowohl bey langen Kleidern, selbige dadurch zu befestigen, als auch zu andern Bedürfnissen. Die Fuhrleute und Reiter tragen noch zuweilen breite Gurte um den Leib, um die Erschütterung der innern Theile des Leibes zu verhüten; ein Reitzgurt. Auch pflegen arbeitsame Leute, insonderheit wenn sie schwer heben, oder Getreide mähen, einen Gurt von Leder um den Leib zu legen.

Auch das Wehrgehenk, das Koppel, woran das Seitengewehr getragen wird, führt zuweilen den Nahmen eines Gurtes; noch mehr aber das breite hänfene Band, womit den Pferden der Sattel, das Reit-Küssen, oder auch nur eine Decke um den Leib geschnallet wird; Fr. Sangle. Diese Gurte, womit der Sattel auf des Pferdes Rücken befestiget wird, werden gemeiniglich von Bindfaden oder Zwirn gemacht; man hat aber sehr feine, in welchen von Seide verschiedene farbige Streife gewirkt sind. Ihre verschiedene Arten und Benennungen, s. im Art. Sattel.

Gurt-Riemen, eine Benennung der im XI Th. S. 562, fgg. beschriebenen Onobrychis oder Esparsette.

Guſche, das Maul; ſiehe Goſche.

Guß, (der) von dem Zeitworte gießen. 1. Die Handlung des Gießens, L. Fuſio, Fr. Fonte. Den Guß verrichten, auf den Schmelzhütten, die Arbeit, wodurch das Metall geſchmelzet, und in gewiſſe Formen zu Zainen oder Stangen gegoſſen wird, damit es deſto füglicher verarbeitet werden könne. Der Guß iſt gerathen, iſt fehl geſchlagen. Es that einen rechten Guß, oder das war ein heftiger Guß, ſagt man im g. L. von einem ſtarken Regen.

2. Was gegoſſen wird, der flüſſige Körper, ſo fern er gegoſſen wird. Im Brauweſen iſt der Guß die Quantität Waſſers, welche zum Brauen erfordert wird. Zu einem Gebräude gehört ſo viel Schutt (Malz) und Guß (Waſſer) und ſo viel Pfund Hopfen. In einigen oberdeutſchen Gegenden iſt die Güß und in Franken das Güß, eine Ueberſchwemmung. Ein Regenguß, ein heftiger Regen, ein Thränenguß, Vergießung vieler Thränen.

3. Der Ort, durch welchen man das Waſſer ausgießt, beſonders in den Küchen, wo der Ausguß auch nur ſchlechthin der Guß genannt wird. Siehe Guß-Stein.

Im Niederſ. iſt Gotte, und im mittlern Lat. Gota, ein Canal, von gießen, ſo fern es ehedem auch fließen bedeutete.

Guß-Eiſen, Fr. Fer de fonte, gegoſſenes Eiſen, zum Unterſchiede von dem geſchmiedeten.

Guß-Stein, ein ausgehöhlter und durchlöcherter Stein in der Wand einer Küche, das unnütze Waſſer dadurch auszugießen; ein Ausguß, ein Guß, im Oberd. eine Goſſe; ſ. Th. XIX. S. 589.

Guß-Werk, alle aus Eiſen gegoſſene Waaren, dergleichen Ofenplatten, Grapen u. ſ. f. ſind.

Guſtav, ein männlicher Vornahme, ſowohl der Deutſchen als anderer noch mehr nördlichen Völker, welchen Prideaux von dem perſiſchen Nahmen Hyſtaſpes,

Ihre

Ihre aber mit mehrerm Rechte von dem römiſchen Nahmen Auguſtus ableitet, weil man ihn vor Einführung des Chriſtenthumes wohl nicht leicht antreffen möchte. Im Niederſ. wird dieſer Nahme in Staves verkürzet.

Guſto, Gusto, Fr. Goût, der Geſchmack. Es iſt dieſes nicht nach meinem Guſto, d. i. nicht nach meinem Geſchmack oder Sinn. Bey den Kaufleuten, die im Einzelen verkaufen, nennt man einen nach dem Guſto gemachten, oder guſtöſen Zeug, nicht einen reichen, fein gearbeiteten Zeug, der jedermann gefällt, ſondern wobey es nur auf den Eigenſinn und die Phantaſie der Käufer ankommt, deren Mode gemeiniglich ſehr kurze Zeit dauert.

Gut. (*) Dieſes Wort iſt in einer doppelten Geſtalt üblich.

I. Als ein Bey- und Nebenwort, wo es in manchen Fällen auch als ein Hauptwort gebraucht wird.

1. Eigentlich. Angenehm, in Abſicht auf die Empfindung durch die Sinne, im Gegenſatze deſſen, was ſchlecht iſt; wo es doch einen geringern Grad dieſer Empfindung bezeichnet, als man durch angenehm auszudrucken pflegt. Compar. beſſer, Superl. beßte oder beſte. Die Roſe riecht gut, die Nelke noch beſſer. Ein guter Geruch. Der Wein ſchmeckt gut. Gute Biſſen eſſen, gern etwas Gutes eſſen. Eine Perſon ſieht gut aus, wenn ihre Bildung andern gefällt, und wovon ein hoher Grad durch ſchön ausgedruckt wird. Sie ſieht ſehr gut, überaus gut aus. Seine gute Miene empfiehlt ihn. Dieſe Kleid-

(*) Gut, lautet im Hochdeutſchen lang, in Schleſien und einigen andern Gegenden kurz, gutt oder wohl gar kurt, bey dem Ulphilas gods, bey dem Kero cuat, bey dem Ottfried guat, bey dem Tatian und Willeram guot, in Oberſchwaben noch jetzt guat, im Niederſ. goot, im Schwed. god, im Engl. good, im Griech. ἀγαθος.

Kleidung ſteht dir gut, aber jene noch beſſer. Eine gute Geſtalt, ein gutes Anſehen, eine gute Geſichtsbildung haben. Hier iſt gut wohnen. Hier iſt gut ſeyn. Gute Tage bey jemanden haben. Sich einen guten Tag machen, einen angenehmen, vergnügten. Daher der Montag im gem. Leben, beſonders bey den Handwerkern auch der gute Montag genannt wird. Was ſagt man gutes Neues? Sich etwas zu gute thun, ſeine Sinne vergnügen. Sich auf eine Sache etwas zu gute thun, ſich darüber freuen, auch mit dem Nebenbegriffe des Stolzes. Siehe auch weiter unten Güte. In einigen Fällen auch ſubjective, angenehme Empfindungen habend, vergnügt, dahin beſonders die Redensarten gehören, gutes Muthes, guter Dinge ſeyn, aufgeräumt, vergnügt.

In weiterer Bedeutung zuweilen, was im Gebrauche mit keinen Beſchwerlichkeiten, mit keinen unangenehmen Empfindungen verbunden iſt; deſſen Gegenſatz man durch ſchlecht und im g. L. auch durch böſe auszudrucken pflegt. Ein guter Weg, im Gegenſatze eines böſen oder ſchlechten. Es iſt hier nicht gut gehen, oder es geht ſich hier nicht gut, ſagt man von einem holperigen, glatten, moraſtigen Wege.

Wohin auch der adverbialiſche Gebrauch gehört, wo gut im gem. Leben und in der vertraulichen Sprech-Art für leicht ſteht. Du haſt gut machen, d. i. dir kann dieſes nicht ſchwer ankommen. Es iſt gut Krieg führen, wenn man Geld hat. Er hat gut lachen, aber ich muß weinen. Sie haben gut reden. Solche Geſetze ſind gut zu halten.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung.

a) Ueberhaupt.

(1) Dem Gegenſtande, dem Objecte, den Umſtänden gemäß; im Gegenſatze des ſchlecht. Ein gutes

tes Colorit, bey den Mahlern, welches dem Gegenſtande, den Umſtänden gemäß iſt. Das Bild iſt gut getroffen, druckt das Original gehörig aus. Einen guten Grund legen. Ein guter Rath. Für ihn iſt es gut genug. Etwas für gut halten, anſehen, es gut finden oder befinden. Der Einfall war gut. Noch mehr,

(2) Der Abſicht, dem Verlangen, dem Bedürfniß der wirkenden Perſon oder des Subjectes gemäß. Mit gutem Winde ſegeln. Ein gutes Land, nähmlich zum Ackerbaue. Ein gutes, fruchtbares, Jahr. Eine gute Gelegenheit bekommen, ſo wie man ſie nöthig hat. Eine gute Verſorgung, ſo wie man ſie wünſcht und bedarf. Einem alles Gutes wünſchen, oder gönnen. Gute Zeiten, ſo wie man ſie wünſcht. Ein guter Schuldner, im Gegenſatze eines böſen; gute Schulden. Gute Weide. Eine gute Aernde. Die Kirſchen ſind noch nicht gut, noch nicht reif. Das Fleiſch iſt gut geſotten. Der Hirſch iſt gut von Leibe, gut von Gehörn, gut von Haut und Haaren, gut an Feiſte u. ſ. f. wenn er ſo beſchaffen iſt, wie ihn der Jäger verlangt. Wir befinden uns ganz gut. Die Krankheit läßt ſich gut an, zur Beſſerung. Der Wein iſt gut. Das geht gut. Seine Sachen ſtehen noch gut. Etwas das verdorben iſt, wieder gut machen. Es wird ſchon wieder gut werden. Es iſt mir gut genug. Das beſte iſt ihm immer gut genug. Gut ſchlafen. Er kann noch gut gehen; im g. L. er iſt noch gut zu Fuße. Die Arzeney hat mir gut gethan, hat die verlangte Wirkung gethan. Dieſe Pflanze thut in unſern Gegenden nicht gut, kommt nicht fort, geräth nicht. Die Manufacturen thun bey uns nicht gut, kommen nicht fort. Meine Augen wollen nicht mehr gut thun, werden ſchwach.

(3) Sei

(3) Seinem Endzwecke, seiner Bestimmung gemäß; im Gegensatze des schlecht. Ein guter Arzt, ein guter Koch, ein guter Jäger, ein gutes Pferd u. s. f. Ein gutes Gedächtniß, ein gutes Gesicht, ein gutes Gehör, einen guten Geschmack haben. Eine gute Festung. Der Hund hat eine gute Nase, bey den Jägern, wenn er gern und richtig sucht. Gut spielen, gut singen, gut tanzen u. s. f. Sich gut halten, sich tapfer wehren. Noch gute, gesunde, Augen haben. Ein guter Christ, ein guter Ehemann, ein guter Soldat, ein guter Freund, ein guter Bürger, der die Pflichten eines Christen, Ehemannes u. s. f. erfüllet, die dazu nöthigen Eigenschaften besitzt. Gute Waare, gutes Tuch. Ein guter Verstand. Es ist nicht viel Gutes an ihm.

Dahin gehört auch die im g. L. übliche Redensart, etwas gut seyn lassen, es so ansehen, als wenn es gut wäre, es ungeahndet lassen, nicht weiter davon sprechen Imgleichen die R. A. es mag gut seyn, es ist schon gut.

Imgleichen, einem etwas zu gute halten, es ihm nicht übel nehmen. Ich will es seinem Unverstande zu gute halten.

In engerer Bedeutung, den göttlichen Absichten, der göttlichen Bestimmung, den göttlichen Gesetzen gemäß, im Gegensatze des böse. Ein guter Wandel. Gute Handlungen. Das gute Gewissen, das Bewußtseyn der Rechtmäßigkeit einer Handlung.

Imgleichen der bürgerlichen Bestimmung, den bürgerlichen Gesetzen, den Gesetzen des Wohlstandes, der Gesellschaft gemäß. Ein guter Bürger. Ein guter ehrlicher Bauer. Sich gut aufführen. Gut thun, sich den Gesetzen der Gesellschaft, wozu man gehört, seinen Verhältnissen, gemäß betragen. Eine gute, d. i. rechtmäßige, Prise. Der gute Nah-

Nahme, das Bewußtſeyn und Zeugniß anderer, daß man den bürgerlichen und geſellſchaftlichen Pflichten gemäß handelt.

(4) Nicht allein ſeinem Endzwecke, ſeiner Beſtimmung gemäß, ſondern auch zugleich die Vollkommenheit eines andern Dinges befördernd, es ſey nun im Ganzen und überhaupt, oder in einigen Fällen, für heilſam, nützlich u. ſ. f. Eine gute, heilſame, Arzeney. Dieſe Arzeney iſt gut für, oder wider die Waſſerſucht, das Fieber u. ſ. f. Eine Arzeney, welche gut für die Augen iſt. Nichts iſt ſo böſe, es iſt doch zu etwas gut. Dieſe Speiſe iſt dir nicht gut, d. i. geſund. Es iſt gut, daß du gekommen biſt, gereicht dir zum Vortheil. Des Guten kann man nicht zu viel thun. Es wird nichts Gutes aus ihm werden. Viel gutes ſtiften. Dir zu gute, zu deinem Beſten, zu deinem Nutzen. Das kommt uns zu gute. Einem etwas gut thun, es ihm vergüten, erſetzen. Ich will es wieder gut zu machen ſuchen, zu erſetzen. Nach Abſchluß der Rechnung behielten wir 10 Rthlr. zu gut, oder behielten wir 10 Rthlr. gut, blieben 10 Rthlr. die wir zu fordern hatten, übrig. Das ſoll ihnen zu gute gehen, es ſoll ihnen zu ihrem Nutzen angerechnet werden. Die Antwort ſollſt du bey mir zu gute haben, d. i. ich werde ſie künftig ertheilen.

In engerer Bedeutung für glücklich. Das iſt ein gutes Zeichen. Auf gut Glück. Zur guten Stunde kommen. Das bedeutet nichts Gutes. Wohin auch die im g. Leben üblichen Grüße, guten Morgen! guten Tag! guten Abend! gute Nacht! gehören.

b) In engerer Bedeutung, in einigen beſondern Fällen, welche zum Theil Fortſetzungen der vorigen Bedeutungen ſind.

(1) Un-

(1) Unverfälscht, echt. **Gutes Gold**, im Gegensatze des falschen oder nachgemachten. **Ein guter Demant.** **Gute**, d. i. echte, **Perlen.**

(2) Den Regeln der Kunst gemäß. **Ein gutes Gemählde.** **Gut**, oder **gutes Deutsch.** **Er spricht gut**, sowohl richtig, als rein.

(3) Von dem Werthe, im Gegensatze des geringern oder leichtern. **Gutes Geld**, im Gegensatze des geringern oder leichten, dergleichen das ehemahlige Kaisergeld war. **Ein guter Groschen**, ein meißnischer Groschen, zum Unterschiede von den Kaiser- und Marien Groschen. **Ein guter Gulden**, ein meißnischer Gülden von 21 Gr. zum Unterschiede von geringern Gulden. **Ich habe meine guten (triftigen, gültigen,) Ursachen dazu.** **Diese Nachricht kommt von guter (zuverläßiger) Hand.**

(4) Den Vorzügen, der äußern Würde nach, wo gut etwas weniger sagt, als vornehm. **Aus einem guten Hause geboren seyn.** **Sie ist von gutem Stande.** **Du bist mir zu gut zu dieser Verrichtung.** **Sich zu etwas zu gut dünken oder halten.** **Ich bin so gut als du.** **Er ist um nichts besser als ich.**

(5) Der Quantität, der Menge und Ausdehnung nach, wo es im g. L. häufig für reichlich gebraucht wird, zugleich etwas weniger sagt, als groß oder viel. **Eine gute** (beträchtliche) **Anzahl.** **Er ist schon eine gute Zeit hier.** **Ich habe schon eine gute Weile gewartet.** **Ein gutes** (ziemlich großes) **Stück Fleisch.** **Seinen guten Unterhalt haben.** **Ein gutes Theil.** **Der Kranke befindet sich heute ein gutes Theil besser als gestern.** **Eine gute Meile, eine gute Stunde.** **Eine gute Elle.** **In einem guten Alter sterben.** **Er geht immer seinen guten Schritt fort.** **Ein gutes Stück Weges.** **Gut leben**, reichlich, ein wenig üppig.

(6) Den

(6) Den innern Graden der Stärke nach. Einen guten Schlaf haben, einen starken, festen. Imgleichen als ein Nebenwort. Ich weiß es sehr gut. Ich weiß es am besten. Ich weiß es gar zu gut. Gut kaiserlich, gut preußisch gesinnet seyn. Gut essen können, d. i. ziemlich viel. In einem andern Verstande ist gut essen, und einen guten Tisch führen, täglich schmackhafte Speise und die in ziemlicher Anzahl haben.

Imgleichen in Vergleichungen, für sehr, wohl. Ich muß so gut dienen, als ein anderer.

(7) Im sittlichen Verstande.

α) Nicht zum Zorne geneigt, nicht fähig oder nicht geneigt, andern zu schaden; im Gegensatze des böse. Ein gutes Kind. Ein guter Ehemann. Da diese Gemüthsart oft eine Folge der Einfalt ist, so ist ein guter ehrlicher Mann, zuweilen im verächtlichen Verstande ein einfältiger Mann, der aus Einfalt keine Beleidigungen empfindet oder ahndet; im g. L. eine gute ehrliche Haut. Eine gute treuherzige Seele. Er ist ein guter Narr, dem man leicht etwas vormachen kann.

In einigen Redensarten, wo es als ein Haupt-Wort gebraucht wird, ist es dem Zorne entgegen gesetzt. Im Guten aus einander gehen, ohne Streit, ohne Zorn. Eine Irrung im Guten beylegen. Ich sage dirs im Guten. Etwas im Guten vermerken, es nicht übel nehmen. Suche sie bey Gutem zu erhalten, in einer guten, gefälligen Gesinnung. Wir waren in allem Guten beysammen. Siehe Güte.

β) Von jemanden, bey welchem sich der Zorn geleget hat, welcher böse gewesen ist, sagt man im g. L. er sey wieder gut, d. i. versöhnt. Jemanden wieder gut machen, ihn besänftigen.

γ) Sanft, sanftmüthig, freundlich, liebreich. Ein guter Herr. Ein guter Vater. Jeman-

den gute Worte geben. Ein gut Wort findet eine gute Statt. Jemanden auf eine gute, d. i. glimpfliche, Art die Wahrheit sagen.

δ) Geneigt, sich an der Wohlfahrt eines andern zu vergnügen, und dieselbe zu befördern; wo es ohne Comparation nur noch in einigen Fällen als ein Beywort gebraucht wird. Vornehme Personen pflegen sich in Briefen an weit Geringere, als sie sind, guter Freund zu unterschreiben. Auch gekrönte Häupter unterschreiben sich an einander guter Bruder, gute Schwester; wo denn auch das Haupt-Wort das Gute, für diese Gesinnung, zuweilen vorkommt. Der Kaiser schließt seine Schreiben an Könige, Churfürsten und Fürsten des Reichs mit der Versicherung: und verbleiben Ihro mit Kaiserlicher Freundschaft (Gnade) und allem Guten wohl beygethan. Siehe Gut-willig.

Noch häufiger ist es im g. L. und in der vertraulichen Sprechart mit den Zeitwörtern seyn, bleiben und werden, als ein Nebenwort üblich. Einem gut seyn. Ich bin dir von Herzen gut, d. i. ich liebe dich. Ich werde ihm nie wieder gut. Ich bleibe dir doch gut.

ε) Geneigt, das Beste eines jeden ohne Lohn zu befördern, und in dieser Gesinnung gegründet. Ein gutes Gemüth, ein gutes Herz haben. Sein Herz ist im Grunde gut. Er meint es gut. Etwas in guter Absicht, aus guter Meinung thun, in der Absicht, in der Meinung, andrer Nutzen dadurch zu befördern. Ich that es in der besten Absicht von der Welt. Ich meine es gut mit dir. Wohin auch der im g. L. übliche adverbialische Gebrauch gehört, seyn Sie so gut und geben Sie mir u. s. f. für gütig, obgleich dieses etwas mehr sagt.

ζ) Es geschieht mit meinem guten Willen, d. i. mit meinem freyen Willen. Mit meinem guten

Willen

Willen soll es nicht geschehen. Hingegen, etwas im Guten thun, bedeutet, etwas wozu man gezwungen wird, ohne Abwartung der äußersten Zwangs-Mittel thun. Weil du im Guten nicht willst, so u. s. f. Sage mirs im Guten, ohne den äußersten Zwang.

*) In der vertraulichen Sprechart, wird es oft als ein zärtlicher Ausdruck für lieb gebraucht, wo es gleichfalls keiner Comparation fähig ist. Du gutes Kind du dauerst mich. Oft verschwindet dieser zärtliche Nebenbegriff, bald mehr, bald weniger. Guter Freund, redet man eine geringe Person an, die man nicht kennt, und deren Nahmen man nicht weiß.

II. Als ein Nebenwort allein, wohin noch folgende Fälle gehören.

1. Für genug. Es ist gut, es ist schon gut. Dahin auch die R. A. gehört, kurz und gut, d. i. mit Einem Worte, ohne viele Umstände.

2. Als ein Zwischenwort, seinen Beyfall zu erkennen zu geben. Gut, wie du denkst. Wo es zuweilen eine versteckte Drohung bey sich hat. Gut, wir brauchen einander weiter.

3. Für etwas gut seyn, oder werden, Bürge dafür seyn oder werden. Gut für eine Summe Geldes sagen, oder sprechen. Ich bin dir für allen Schaden gut. Sie können es glauben, ich bin gut dafür.

Gut, (das) die **Güter**, von dem vorigen Bey- und Nebenworte.

1. Ueberhaupt.

1) Ein jedes Ding, welches man mit Lust empfindet, dessen Besitz man sich wünscht, weil man glaubt, daß es unsern Zustand vollkommner mache.

2) In engerer Bedeutung, ein jedes Ding, was unsern Zustand wirklich vollkommner macht. Aeußere, zeitliche **Güter**, Dinge, welche unsern äußern

oder zeitlichen Zuſtand vollkommner machen. **Güter des Gemüthes**, wodurch der Zuſtand unſerer Seele, **des Leibes**, wodurch der Zuſtand unſers Leibes vollkommner wird. **Güter des Glücks**, oder **Glücks-Güter**, äußere, zeitliche Güter, weil ſie nicht ſo ſehr wie andere in unſerer Gewalt ſind.

2. In engerer Bedeutung, werden verſchiedene Arten dieſer Güter nur ſchlechthin ein **Gut** oder **Güter** genannt.

1) Ein jedes Eigenthum. Die Geſchöpfe ſind insgeſammt eigenthümliche Güter Gottes.

2) Zeitliches Vermögen, wo es ſowohl im Singular allein, als auch im Plural allein üblich iſt. Ich wollte aller Welt Gut nicht nehmen. Jemanden an Ehr und Gut ſtrafen. Gut macht Muth. Unrecht Gut gedeihet nicht. Sich mit Leib und Gut verpfänden. Großes Gut erben. **Fahrendes Gut**, bewegliches Vermögen. Im Scherze ſagt man auch im Diminut. ſein Gütchen oder ſein Gütlein verzehret haben, ſein Vermögen.

3) In engerm Verſtande, unbewegliches Vermögen, im Gegenſatze der beweglichen Grundſtücke. **Habe und Gut**; **Geld und Gut**, wo den Rechts-Lehrern zu Folge, **Habe** und **Geld** das bewegliche, **Gut** aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

4) In noch engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, eine Wohnung auf dem Lande mit den dazu gehörigen Grundſtücken an Aeckern, Wieſen u. ſ. f. Ein **Bauergut** oder **Bauerngut**, zum Unterſchiede von einem **Freygute** und von einem adeligen oder **Rittergute**. Die Güter in dieſem Dorfe ſind alle ſehr verſchuldet, d. i. die Bauergüter. **Ganze Güter**, heißen in Thüringen diejenigen Bauergüter, die in einerley Lehen und Zinſen gehören, und daher nicht vereinzelt werden dürfen, ohne daß dabey die Anzahl der Aecker in Betrachtung käme; ſ. Th. XVI, S. 116.

Ein

Ein Anſpannegut, wenn es Frohndienſte mit Pferden verrichten muß.

In manchen Gegenden führen nur die adeligen oder Ritter-Güter, und die Freygüter, den Nahmen der Güter, und dann pflegt in noch engerer Bedeutung das dazu gehörige Wohnhaus, der adelige Hof, auch das Gut genannt zu werden. Auf das Gut gehen, auf den adeligen Hof.

5) Im Handel und Wandel werden in vielen Fällen bewegliche Dinge, welche zu einem gewiſſen Gebrauche oder zur weitern Bearbeitung beſtimmt ſind, zuweilen auch ſo fern ſie als eine Waare betrachtet werden, ſo wohl collective im Singular Gut, als auch im Plural Güter genannt. Der holländiſche Blatt-Toback, welcher im Hanauiſchen wächſt, wird in Sandgut, Erdgut und beſte Gut eingetheilet. Eine Art irdenes Geſchirres, welches nicht zum Kochen beſtimmt iſt, iſt unter dem Nahmen des Stein-Gutes bekannt. Meßgut oder Meßgüter, Meß-Waaren. Es ſind dieſe Meſſe viele Güter angekommen, viele Waaren. Der Vorrath in den Bienenſtöcken, welchen der Bienenmeiſter ausnimmt, heißt in manchen Gegenden überhaupt Gut. Die Bienen ſind reich an Gut, an Honig und Wachs. Glockengut, die zu den Glocken gehörige Miſchung des Metalles. Mittelgut, im Bergbaue, geringhaltiges Erz, welches zur Roharbeit genommen wird. In dem Salzwerke zu Halle wird die Sohle Gut, und derjenige Antheil an derſelben, welchen jemand eigenthümlich beſitzt, Güter genannt; ſiehe auch Guts-Herr. Bey den Branntweinbrennern wird ein eingebraueter Fruchtbrand, oder das geſchrotene Malz und Rocken ꝛc. Gut genannt; ſ. Th. VI, S. 462. Und ſo in andern Fällen mehr. In Nieder-Sachſen wird ſo gar ein Nachtzeug ein Nachtgut genannt.

Gut, (Bauern-) ſiehe Th. III, S. 768, fgg.
— (Chatoull-) ſiehe Th. VIII, S. 44.
— (Churmedig) ſiehe Kurmede.
— (Erbzins-) ſiehe Zins-Gut.
— (Fall-) ſiehe Th. XII, S. 155.
— (Familien-) ſiehe Th. XII, S. 174.
— (Feld-) ſiehe Th. XII, S. 518, f.
— (Fideicommiß-) ſiehe Th. XIII, S. 270.
— (Flämiſches) ſiehe Th. XIV, S. 22.
— (Frauen-) ſiehe Th. XIV, S. 798.
— (Frey-) ſiehe Th. XV, S. 54, f.
— (Frohn-) ſiehe Th. XV, S. 163.
— (Ganzes) ſiehe oben, S. 404.
— (Geſammt-) ſiehe Th. XVII, S. 454.
— (Geſchlechts-) ſiehe Th. XVII, S. 480.
— (Glücks-) ſiehe Th. XIX, S. 219.
— (Gnaden-) im Salzwerke zu Halle; ſ. Th. XIX, S. 241.
— (Häger-) ſiehe in H.
— (Häker-) ſiehe in H.
— (Hufen-) ſiehe in H.
— (Land-) ſiehe in L.
— (Laß-) ſiehe in L.
— (Lehen-) ſiehe in L.
— (Meierdings-) ſiehe in M.
— (Mittel-) ſiehe oben, S. 405.
— (Patrimonial-) ſiehe Th. VIII, S. 44.
— (Propſtdings-) ſiehe in P.
— (Ritter-) ſiehe oben, S. 404, und in R.
— (Sammt) ſiehe Th. XVII, S. 454.
— (Schillings-) ſiehe in S.
— (Stamm-) ſiehe Th. XIII, S. 270.
— (Stein-) ſiehe in S.
— (Zins-) ſiehe in Z.

Gut-Berath, in einigen Gegenden ein Nahme des Waſſerwegerichs, Aliſma Plantago *Linn.*

Gut-

Gut-edel, eine Art Weinstöcke; s. unter **Weinstock**.

Gut-Fertiger, siehe Th. XII, S. 629.

Gut-willig. 1. Für freywillig. Etwas gutwillig thun, im Gegensatze dessen, was aus Zwange geschieht. Im Oberdeutschen werden auch die Freywilligen im Kriege **Gutwillige** genannt. Im Oberdeutschen ist dafür auch gutmüthig üblich.

2. Bereit, zu thun, was andere wollen, bereit, andern zu Willen zu seyn. **Ein gutwilliger Narr**, der aus Einfalt, oder zu seinem Schaden gutwillig ist.

3. Geneigt und bereit, andern Gutes zu thun, ihr Bestes zu befördern, für gütig, gutthätig; eine im Hochdeutschen veraltete Bedeutung. In den Unterschriften kommt es noch zuweilen in dieser Bedeutung vor. So unterschreibt sich der Kaiser an Könige **gutwilliger Bruder**, an Reichsfürsten in Hand-Schreiben **gutwilliger Oheim**, an geistliche Fürsten aber, welche nicht von Geburt Fürsten sind, nur **gutwilliger**.

Guts-Anschlag, siehe **Anschlag**.

Guts-Frohnen, siehe **Dienst**.

Guts-Herr. 1. Der Herr, oder Eigenthumsherr eines Gutes, Landgutes, und in weiterer Bedeutung eines jeden Grundstückes.

2. In dem Salzwerke zu Halle sind **Gutsherren** diejenigen, welche an dem Gute, d. i. der Sohle, Antheil haben; zum Unterschiede von den **Pfännern**, welche ein Koth haben, und die Sohle versieden.

Güte, das Abstractum des Bey- und Nebenwortes gut.

1. Absolute, das Verhältniß der innern Beschaffenheit einer Sache gegen die Absicht des Subjectes, und gegen ihre Bestimmung oder ihren Endzweck. **Die Güte eines Zeuges, einer Waare untersuchen. Die Güte des Weines erforschen.**

2. In engerer Bedeutung, das gehörige Verhältniß eines Dinges gegen die Absicht und das Verlan-

gen des Subjectes, und gegen den Endzweck und die Bestimmung einer Sache.

1) In der eigentlichsten Bedeutung des Beywortes, die Eigenschaft einer Sache, da sie den Sinnen angenehm ist, angenehme Empfindungen erwecket. Die Güte alles Fleisches ist wie eine Blume auf dem Felde, Es. 40, 6. d. i. dessen Annehmlichkeit, Reitz. In dieser Bedeutung ist es im Hochdeutschen veraltet, außer daß man es in der vertraulichen Sprechart zuweilen im Concreto braucht; sich eine Güte thun, sich gütlich thun, sich angenehme Empfindungen verschaffen.

2) In weiterer Bedeutung.

(a) Ueberhaupt, die Eigenschaft einer Sache, da sie der Absicht eines andern, ihrer Bestimmung, ihrem Endzwecke gemäß ist; die Vollkommenheit, wenn diese Eigenschaft in einem hohen Grade vorhanden ist. An diesem Tuche, an dieser Waare wird die Güte nicht bezahlet. Die Güte eines Landes. Die Güte eines Pferdes besteht darin u. s. f. Die Güte eines Hirsches, dessen gehörige feiste Beschaffenheit.

(b) In einigen engern Bedeutungen des Wortes gut.

α) Die Reinigkeit, der unverfälschte Zustand eines Körpers. Die Güte des Goldes, des Silbers.

β) Die Uebereinstimmung mit den Regeln der Kunst, oder mit dem Objecte. Die Güte eines Gemähldes, die Richtigkeit der Verhältnisse in der Zeichnung.

γ) Noch mehr im moralischen Verstande. (1) Die natürliche Beschaffenheit des Gemüthes, da es nicht zum Zorne, sondern zur Gelindigkeit, Sanftmuth, Geduld u. s. f. geneigt ist. Die Güte ist eben so oft eine Schwäche, als eine Tugend. Er ist die Güte selbst. (2) Glimpf, Gelindigkeit, freundschaftliches Verfahren, im Gegensatze des Ernstes, des

Zwan-

Zwanges und des gerichtlichen Verfahrens. Ernſt und Güte bey jemanden verſuchen. Den Weg der Güte verſuchen. Sage mir es in der Güte, im Guten. Der Güte pflegen, in der Gerichtsſprache, einen gütlichen Vergleich zu treffen ſuchen. Die Creditores ſind zur Pflegung der Güte eingeladen worden. (3) Die Neigung und Bereitwilligkeit andern Gutes zu thun, die Gütigkeit. Nein, ich kann Ihre Güte nicht ausſtehen. Imgleichen, deren Erweiſung. Sie überhäufen mich mit Güte. Auch in der geſellſchaftlichen Höflichkeit iſt es, ſo wie Gütigkeit, ſehr üblich. Haben Sie die Güte, und laſſen Sie mich melden.

Gütlich. Dieſes Wort ſollte eigentlich ein wenig gut bedeuten, iſt aber nur in einigen Fällen üblich. 1. In der Güte, mit Güte, ſo fern dieſes Wort dem Streite, dem gerichtlichen Verfahren, dem Zwange entgegen geſetzt iſt. Ein gütlicher Vergleich. Sich gütlich vergleichen. Gütliche Handlungen, d. i. Unterhandlungen, pflegen, eine Sache in der Güte beyzulegen ſuchen. Die gütliche Frage, in den Gerichten, die Frage in der Güte, im Gegenſatze der peinlichen. 2. Mit Güte, d. i. Glimpf, Sanftmuth, Neigung jemandes Beſtes zu befördern. Jemanden gütlich halten, ihm ſehr gütlich begegnen. In engerer Bedeutung iſt, einem gütlich thun, oder ſich gütlich thun, ſo viel als ſich oder andern eine Güte thun, d. i. angenehme Empfindungen erwecken, beſonders durch Speiſe, Trank und andere Bequemlichkeiten.

Gutſche, ſiehe Kutſche.

Gutta-Baum, Gummiguttabaum, Caopia *Adanſ.* Cambogia Gutta *Linn.* ein hoher und ſtarker Baum, welcher in Oſtindien wächſt. Sein malabariſcher Nahme iſt Coddam-pulli oder Carcapuli; der zeyloniſche Ghorakan. Sein Stamm erreicht eine beträchtliche

Höhe, ist ziemlich dick, und theilt sich in viele kurze Aeste. Seine Blätter sitzen auf eigenen Stielen paarweise an den Aesten beysammen; sie sind länglich, schmahl, und ohne allen Einschnitt am Rande. Die Blumen zeigen sich im März an dem Gipfel der Aeste, und haben vier Kelch- und vier röthliche, längliche, vertiefte Blumenblätter, viele Staubfäden, und einen eckigen Fruchtkeim. Der Griffel fehlt. Der Staub-Weg ist vierspaltig. Die Frucht gleicht einem Apfel oder einer Pomeranze, hat eine achteckige, dünne, dichte, glänzende, goldgelbe Schale, ist inwendig in acht Fächer abgetheilt, und enthält in einem schwammichten Marke einzele bläuliche und nierenförmige Samen. Aus diesem Baume fließt, wenn man seinen Stamm ritzet, das so genannte **Gummigutt, Gummi Gutta**, (in der Handlung Gutta Gamba genannt,) Fr. Gomme gutte (*). Ehemahls hielt man das Gummi-Gutt irrig für den verdickten Saft der Wolfsmilch (Euphorbia), oder des Tithymalus und Scammonium, oder für den mit Curcuma, oder mit Rhabarber gefärbten Saft des Ricinus indicus. Es ist solches ein harziger und zugleich gummöser, gelber oder gelbrother, glänzender, undurchsichtiger, trockner Saft, ohne Geruch und beynahe auch ohne Geschmack, welcher aus dem siamesischen Lande Cambaya (Cambodia oder Cambogia), auch aus Zeylon, vornehmlich durch die Holländer und Engländer, in hohlen Rohrstäben, oder in cylindrischen Stangen, oder in runden Massen und Kuchen, zu uns gebracht wird. Den Europäern ist diese Waare erst im Anfange des 17ten Jahrhunderts be-

(*) In den Officinen ist es unter vielerley, zum Theil sehr verstümmelten Nahmen bekannt, z. E. Gummi gitta, Gummi gotta, Gummi Goa, Gummi Gamandræ, Gummi de Gamandra, Gummi de Perou, Gummi de gemon oder jemon, Gutta gamu, Gutta geman, Ghitta jemou, Catta gamma, Catta gemu u. s. f. Die gewöhnlichste Benennung ist Cambogium oder Cambodium.

bekannt geworden; wenigſtens lernte Cluſius ſie erſt im Jahre 1603 kennen. In London iſt jetzt der Preis des Centners, nach der verſchiedenen Güte, zwiſchen 25 Pfund Sterl. Es muß recht trocken und hart, dicht, brüchig, rein, von einer ſchönen hohen oder dottergelben und glänzenden Farbe ſeyn, ohne Geruch, und im Anfange faſt ohne Geſchmack, oder wenigſtens, wenn man es im Munde hält, anfänglich von keinem andern Geſchmacke, als das arabiſche Gummi, aber bald darauf von einer leichten Schärfe, und etwas trocken oder brennend in dem Halſe ſeyn; es muß ſich anzünden laſſen, und an dem Feuer, in dem Weinſpiritus und im Waſſer bald zergehen, und letzteres milchicht oder vielmehr trübe und gelblich machen. Man gibt auch als eine Probe von dem rechten Gummigutt an, daß es mit einer bläulichen oder gelben Farbe brennen, und eine ſchwarze Aſche zurück laſſen müſſe; dieſes aber iſt falſch, indem es allemahl eine weiße Flamme und gemeine graue Aſche gibt. So lange das Gummi trocken iſt, muß es in das Rothgelbe ſpielen, wenn es aber naß gemacht, und auf die Hand oder reines Papier geſtrichen wird, ſchön hochgelb ausſehen. Zuweilen findet ſich ein rothes, klares und durchſichtiges, wie Aloe ſoccotorina ausſehendes, Harz in den ganzen Stücken, welches aber, ſo ſchön es auch ſcheint, nichts taugt, und, weil es keine ſo ſchöne Farbe, wie das rechte, gibt, zu verwerfen iſt.

Wegen des harzigen Theiles, beſitzt das Gummi-Gutt eine ſtarke reitzende Kraft, und erregt heftiges Erbrechen und Stuhlgänge mit Schneiden im Leibe, und Gefahr einer Entzündung der Gedärme; und dennoch haben einige Aerzte, ſelbſt Geoffroy, den Gebrauch davon bey der Waſſerſucht, Wahnwitz und andern langwierigen Krankheiten, angerathen. Da es an andern ſtarken, und doch ſichern, Purgiermitteln nicht fehlt, ſollte man dieſes gar nicht gebrauchen, ſondern

dern lieber den Künſtlern überlaſſen. Es gibt dem Firniß Conſiſtenz, Glanz und eine Citronfarbe. Man gebraucht es insgemein zum Goldfirniß, und läßt es zu dieſem Behuf in Weingeiſt zergehen. Es dient zur Staffiermahlerey, zur Miniaturmahlerey, und zum Lackieren; auch färben die Zuckerbäcker damit. Die von Hrn. Gadd, in Schweden, mit dieſem Gummi zum Gelbfärben angeſtellten Verſuche haben gelehrt, daß, wegen der reſinöſen Theile, dieſe Farbe am beſten aufgelöſet wird und färbet, wenn ſie mit einigem Zuſatze kaliſchen Salzes getrieben wird; aber die Farbe beſtändig zu machen, muß die Seide zuvor im gewöhnlichen Alaunſude, ohne Zuſatz von Weinſtein, geweſen ſeyn; ſolchergeſtalt entſteht während des Färbens hieraus ein Tartarus vitriolatus, welches Mittelſalz dieſe Farbe am beſten feſt macht, weil es im Waſſer nicht leicht zergeht.

Die Amerikaner bedienen ſich der Frucht des Guttabaumes, welche ſcharf, doch angenehm ſchmeckt, den Durchfall zu ſtillen, die Nachgeburt zu befördern, und ſäugenden Perſonen die Milch zu vermehren.

Guttern, ſiehe **Engſter.**

Guttur, ſiehe **Gurgel. Kehle.**

Gutturnium, ſiehe **Gieß-Kanne.**

Gy-Tau, in der Schifffahrt; ſiehe **Geyen**, Th. XVIII, S. 370, f.

Gymnaſium, ſiehe unter **Schulweſen.**

Gymnotus electricus L. elektriſcher oder Zitter-Aal; ſiehe unter **Krampf-Fiſch.**

Gyps, **Gips**, L. Gypſum, Fr. Plâtre oder **Plaſtre**, Ital. Gello. Dieſes Wort hat eigentlich dreyerley Bedeutungen, indem darunter 1) ein gewiſſes Geſchlecht der Steine oder Steinarten, 2) eine untere Gattung dieſes Geſchlechtes der Steine, und endlich 3) ein aus dieſen Steinen zubereiteter weißer und zarter Kalk verſtanden wird.

In

In der ersten Bedeutung ist der **Gyps** oder der **Gypsstein**, L. Gypsus lapis, Fr. Pierre de plâtre, Pierre à plâtre, eine Steinart, welche sich von andern Steinarten insonderheit durch folgende Merkmahle unterscheidet, daß 1) die Theilchen in derselben von einer gewissen, ob gleich nicht allemahl deutlich sichtbaren, Figur sind, die entweder rauten- und kugelförmig zugleich, oder rautenförmig und blättericht, oder fadenartig ist; 2) daß die Gypssteine entweder in ungewisse Stücke, oder in Scheiben und Flächen, oder in Fäden zerbrechen; 3) daß sie mehrentheils locker sind, und also entweder mit den Fingern zerrieben, oder doch wenigstens mit dem Messer zerschnitten werden können, daher sie auch meisten Theils keine Politur annehmen; 4) daß sie im Feuer calcinirt und mit Wasser vermischt, eine harte Festigkeit bekommen; und endlich 5) daß sie mit dem Scheidewasser nicht aufbrausen. Eben diese Eigenschaften zusammen genommen, sind die Ursache, warum die neuern mineralogischen Schriftsteller den Gyps weder zu den Marmor- noch zu den Spath-Arten rechnen wollen, wie man sonst gethan hat, sondern aus demselben ein eigenes Geschlecht der Steine machen, welche sie **gypsartige Steine**, L. Lapides gypsei, nennen.

Der Hr. geh. Oberbergrath **Gerhard** gibt, im 1 Th. seiner Beytr. zur Chymie, S. 253, fgg. von den gypsigen Erd- und Stein-Arten folgende Eigenschaften an: 1) Sie bestehen aus der Kalkerde, und der Säure des Vitriols; denn wenn sie mit Kohlengestübe versetzt werden, so geben sie einen Schwefel, und lassen die Kalkerde zurück. Eben so erhält man aus der Verbindung dieser Erd- und Stein-Arten mit Weinsteinsalz, vitriolirten Weinstein, und mit Sodesalz, Glauberisches Wundersalz, und in beyden Fällen wieder Kalkerde. Nach diesen Bestandtheilen können diese Erd- und Stein-Arten 2) nicht mit sauern Geistern aufbrausen, da die Kalkerde, welche sie bey sich führen, schon mit einem sauern Salze gesättigt ist. Ist aber dieses nicht allezeit vollkommen geschehen, so bemerkt man in einzelen Stücken zuweilen eine schwache

Gähr-

Gährung, wenn saure Auflösungsmittel mit ihnen verbunden werden. 3) In der Härte stehen sie noch den kalkartigen Steinen nach; und viele unter ihnen sind so weich, daß sie sich mit den Fingern zerreiben lassen; und daher rührt es, daß die meisten gar keinen, und wenige nur einen matten Glanz bey dem Schleifen annehmen. 4) Im bloßen Feuer schmelzen diese Körper, wofern sie rein sind, nicht, sondern verwandeln sich, wenn das Rösten in einem eisernen oder andern Gefäße geschieht, noch ehe sie erglühen, in eine fast flüssige Masse, und nach Abrauchung der wässerigen Theile, in ein lockeres mehlartiges Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich durch den Beytritt des bloßen Wassers, ohne Erhitzung beträchtlich zu erhärten. Es steigt dabey ein starker Schwefelleber-Geruch auf, das davon abgegossene Wasser aber löset den Schwefel nicht auf. 5) Durch das Kochsalz, den Borax und den feuerbeständigen Arsenik, lassen sich die gypsigen Erd- und Stein-Arten in Fluß bringen, eben so wie dieses auch durch Hülfe der metallischen Gläser geschieht. Mit dem so genannten Flußspath gehen sie in einen dünnen Fluß über. Mit Thon erhärten sie stark, und geben in sehr heftigem Feuer in dem gehörigen Verhältniß einen dicken musigen Fluß. 6) Wenn diese Erd- und Stein-Arten keinen beträchtlichen Antheil von Eisen bey sich führen, und sie werden zwischen glühenden Kohlen gebrannt, so leuchten sie nach Art des Balduinischen Phosphorus.

Außer der Kalkerde und der Vitriolsäure enthalten die gypsartigen Steine auch noch etwas von einer wässerigen Feuchtigkeit, wie aus dem Dampfe zu erkennen ist, welcher heraus zu steigen pflegt, wenn dieselben im Feuer offen gebrannt werden. Diese wässerige Feuchtigkeit scheint indessen nicht eben zur wesentlichsten und innigsten Mischung dieser Steine zu gehören, indem dieselbe abgesondert werden kann, ohne daß dadurch das Wesen des Gypses zerstöhret wird. In reinen gypsartigen Steinen findet man außer den angezeigten Bestandtheilen weiter keinen; und es ist daher falsch, wenn Hr. Pastor Mayer vorgibt, er habe auch öhlige Theile und ein alkalisches Salz in den Gypssteinen angetroffen; wenigstens muß er bey seinen Versuchen

über

über ſolche Steinarten gekommen ſeyn, die nicht rein waren.

Zu den gypſigen Steinarten gehören: der gemeine Gypsſtein, der Alabaſter, der Gypsſpath, der Federſpath oder Strahlgyps, der bononienſiſche Stein, und der Leberſtein. Vom Alabaſter iſt im I Th. S. 463, fgg. gehandelt worden. Von dem Gypsſpath und Federſpath, wird im Art. Spath das Nöthige vorkommen. Den bologneſer Stein, gedenke, ſo Gott will, in den Supplementen nachzuhohlen. Vom Leberſtein ſiehe unter L. Ich habe alſo hier nur von dem gemeinen Gypsſtein zu handeln.

Der gemeine Gypsſtein, Lapis gypſeus vulgaris; Lapis e terra marmorea reſoluta & præcipitata regenerata *Linn.* Gypſum particulis parallelipipedeis & globoſis concretum *Waller.* Alabaſtrum textura amorpha *Gerh.* Gypſeus informis, rudis, nitorem non aſſumens *Carth.* Terra gypſea indurata *Cronſt.* iſt eine mit Vitriolſäure geſättigte Kalkerde, welche keine Politur annimmt; ein grauer oder weißer, nicht allzu harter Stein, welcher aus länglich viereckigen und zugleich aus runden kugelichten Theilen beſteht, welche bald groß, bald klein und dicht neben einander vermiſcht ſind, und daher nicht würfelicht brechen, ſondern blättericht und ſchuppenartig fallen. Bey Beſtimmung der verſchiedenen Arten der Gypsſteine, haben die Gelehrten bald auf die Beſchaffenheit ihrer weſentlichen Theile, bald auf ihre verſchiedene Farbe geſehen. Die franzöſiſchen Arbeiter machen einen Unterſchied unter Gyps und Gypsſtein, aber nicht in dem Verſtande, wie es bey uns Deutſchen üblich iſt, wo gemeiniglich der Gypskalk, welcher verarbeitet wird, Gyps, Fr. Plâtre cuit, genannt wird. Bey ihnen heißt der Stein Gyps, wenn er glänzend iſt, und Gypsſtein, wenn er dunkel iſt.

Wenn die Gypſe, und inſonderheit die Gypsſpathe, einen den Kryſtallen ähnlichen Bau haben, und dieſe Kryſtallen einzeln und weiß ſind, ſo nennt man ſie **Gypskryſtallen**, L. Gypſum cryſtalliſatum, Gypſeus cryſtalliſatus, Cryſtallus gypſea vulgaris, Fr. Gypſe cryſtalliſé; ſind deren viele beyſammen und in einander gewachſen, ſo heißen ſie **Gypsdruſen**, Druſae gypſeae. Es ſind dieſelben meiſt halbdurchſichtig, und von weißer oder gelblicher Farbe. Sie beſtehen aus an einander gewachſenen Platten, rhomboidaliſchen oder länglich eckigen, zugeſtumpften Kryſtallen. Sie ſind weicher als die Quarzdruſen; und da ſie eigentlich unter die Gypsſpathe gehören, ſo werden ſie auch **Spathdruſen**, oder eigentlich **Gypsſpathdruſen**, genannt.

Der gemeine Gypsſtein iſt meiſtens rauh, weißgraulich, etwas durchſichtig, und ziemlich weich. Wenn man ihn zerbricht oder zerſchlägt, ſo ſchimmert er auf dem Bruche; zerſtößt man ihn, ſo gibt er ein Mehl. Man findet ihn insgemein in Gebirgen, und zwar 1) dort, wo die Gränze zwiſchen der Gegend iſt, welche Kalkſteine hat, und zwiſchen derjenigen, welche lauter Sandſteine hat; 2) wo der Boden der Felder ein rother, in der Hitze ſehr hart werdender Lehm iſt, und 3) gemeiniglich nicht weit davon häufiges Eiſen-Erz, nähmlich Bohnenerz und Braunſtein, auch Blut-Stein, gefunden wird. Man findet in den Gypsgruben auch öfters zwiſchen den Steinlagen das Frauen-Eis oder Marienglas. Endlich iſt noch anzumerken, daß man auch in einigen Gewäſſern und Flüſſen ſolche Steine finde, aus welchen ein Gypskalk gebrannt werden kann, und daß auch aus den Schieferſteinen ein Gyps zubereitet werden könne.

Der Gypsſtein läßt ſich gar leicht aus ſeinem äußerlichen Anſehen und aus ſeinem Mehl erkennen. Wenn man, dem äußerlichen Anſehen nach, einen weiß-

weißgraulichen rauhen Stein für einen Gypsstein hält, so schlage man ihn in Stücke, und untersuche, ob diese Stücke dort, wo sie von den andern weggebrochen sind, nicht schimmern, besonders wenn man sie gegen das Licht hält, und hin und her beweget. Hiernächst gebe man auch Acht, ob dasjenige, was bey dem Zerschlagen abfällt, nicht mehlicht ist. In dieser Absicht zerstoße man auch die Stücke, und sehe, ob sie ein Mehl geben. Gemeiniglich ist dieses Mehl glänzend; wenn man es in ein Glas thut, Wasser darauf gießt, und es umrühret, so sinkt es, wegen seiner Schwere, sehr bald wieder unter. Es löset sich im Wasser nicht auf, läßt sich auch nicht, wie der von zerstoßenen weißen Sandsteinen entstandene Sand, zur Bestreuung der aufgewaschenen Stubenböden gebrauchen.

Hrn. Prof. Sprenger Anweisung, wie der Bauersmann Kalk-Steine, Gypssteine, und Mergel auf eine leichte Art und richtig erkennen könne, st. in No. 94 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1777, S. 4-9, fgg.

Die beste Art Gypssteine ist diejenige, wovon ein Kubik Fuß 80 bis 90 Pfund wiegt.

Man findet die gypsartigen Steine, insonderheit den gemeinen Gypsstein, an verschiedenen Orten in und außer Deutschland, z. E. bey Windsheim in Franken, bey Jena in Thüringen, bey Nordhausen und Erfurt, ebenfalls in Thüringen, bey Quedlinburg, um Hildesheim, und auch an andern Orten in Ober- und Niedersachsen, desgleichen in dem Herzogthume Krain, in Schlesien und in Böhmen; ferner in Liefland bey Kattelkaln, ungefähr 1 Meile von Riga; in Curland bey Goldingen; in Frankreich, insonderheit bey Montmartre. Der böhmische Gyps hat insonderheit in Italien viel Liebhaber, woselbst die so genannte Pasta di Praga sehr bekannt ist. Des Sperenberger Gypsbruches in der Churmark, wird weiter unten Erwähnung geschehen.

Es ſind zwar die Gypsſteinbrüche nicht ſo häufig, als die Kalkſteinbrüche; ich glaube aber, daß deren an vielen Orten noch mehrere ausfindig zu machen wären. Man müßte ſich nur dieſe Gattung Steine bekannter machen. Sie werden hier und da für ordentliche Kieſelſteine gehalten. Man ſetzt ſie roh und ungebrannt in Mauern und Wände, da man ſie doch weit beſſer nutzen könnte. Die Kalkſteinbrüche haben dieſe Gypsſteinadern öfters zur Seite. Weil ſie aber gemeiniglich tiefer in der Erde liegen, ſo findet man ſie nur nicht ſo leicht. Sie ſind aber des Nachſuchens wohl werth. An einigen Orten hat man ſie am Tage und vor Augen; man hält ſie aber für wilden Marmor, oder für wilden und ſchlechten Alabaſter, oder glaubt, daß ſie nur zu der im engern Verſtande ſo genannten Gyps- und Stuckatur-Arbeit zu gebrauchen wären, da ſie doch, wie weiter unten zeigen werde, in größerer Menge den beſten Mauerkalk geben.

Von den Beſtandtheilen der gypsartigen Steine und Erden, ſ. Fr. Aug. Cartheuſers mineralog. Abhandl. 2 Th. Gieſſen, 1773, 8. S. 54 — 88.

Reflexions ſur pluſieurs obſervations concernant la nature du gypſe, par Mr. DE JUSSIEU, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1719, S. 82 — 92.

Kurze Abhandlung vom Gypſe, von Pet. Kalm, ſt. im 2 B. der aus dem Schwed. überſ. Kleinen Abhandl. einiger Gelehrten in Schweden über verſchied. in die Phyſik, Chemie und Mineralogie laufende Materien, Lpz. 1768, 8. S. 109 — 132.

JO. GE. HENR. KRAMER notæ ad lapides calcarios gypſeosque, ſt. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736, hebd. 2, S. 12, f.

Auflöſung des Gypſes, von Hrn. Lavoiſier, überſetzt aus den Mémoir. préſentés à l'Acad. d. Sc. à Paris, Th. V, S. 341, fgg. von J. C. Loder. Gött. 1774, ſt. im 3 St. des Naturforſchers, Halle. 1774, gr. 8. S. 240 — 265.

Obſervations ſur la chaux & ſur le plaſtre, par Mr. MACQUER, ſt. in den pariſer Memoir. a. d. J. 1747, S. 678 — 696.

Von den gypsartigen Steinen, ſ. Jo. Sam. Schröters vollſtänd. Einleit. in die Kenntniß und Geſchichte der Steine und Verſteinerungen, Altenb. 1776, 4. S. 160, fgg.

Aus den eigentlich ſo genannten Gypsſteinen ſowohl, als aus dem Alabaſter, oder deſſen Abgängen, dem Selenit, Leberſtein, ja auch aus dem Frauenеiſe, wird

wird der oben erwähnte weiße Kalk, oder der im allerengsten Verstande so genannte Gyps, den man auch Gypskalk oder Spahrkalk, trocknen Kalk oder Bindekalk, zum Unterschiede von dem aus den Kalk-Steinen bereiteten Bitter- Leder- Stein- oder Streich-Kalk, zu nennen pfleget, vermittelst des Feuers bereitet, gar gemacht oder gebrannt. Es müssen die Gypssteine, wenn ein guter Gyps daraus werden soll, kein gar zu starkes und anhaltendes, aber doch ein solches Feuer erhalten, daß sie mürbe werden, und zu Pulver gerieben werden können. Ist der Gyps gehörig bereitet worden, und man vermischt ihn mit Wasser, so verhärtet sich die Vermischung, und bekommt eine Steinhärte, welche alsdenn weder durch Calciniren, noch durch Wasser, wieder zu der vorigen Beschaffenheit gebracht werden kann. Werden aber die Gypssteine zu stark gebrannt, so will alsdenn der Gyps mit bloßem Wasser sich nicht recht verhärten, oder es geschieht solches gar nicht, wenn, wie man es zu nennen pflegt, der Gyps todt gebrannt ist, d. i. wenn ihm durch das Brennen oder Calciniren, fast alles bey sich habende Vitriolsaure entzogen worden.

Zu einem Beweise, wie sehr viel darauf ankomme, daß der Gyps nicht zu stark gebrannt werde, stelle man folgende Probe an. Man wäge 80 bis 90 Pfund Gypssteine doppelt ab, lege die eine Hälfte davon in einem Bäcker-Backofen auf die Seite des Ofens, und lasse sie nur so lange darin liegen, als der Ofen geheitzet, und die Kohlen heraus genommen worden, so daß diese Steine also kaum zwo Stunden Hitze empfunden haben, jedoch roth durchgeglühet worden, und bey dem Kaltwerden schneeweiß aussehen. Diese 90 Pfund stoße man zu gröblichem Mehl, siebe dieses durch ein enges Drahtsieb, mische so viel abgerahmte saure Milch nebst den Molken darunter, bis es wie ein dicker Honig wird, und gieße solches sofort in einen 1 Elle ins Gevierte breiten und 2 Zoll hohen, hölzernen Rahmen, der auf einem Stücke Leinwand, welches auf einen Tisch gebreitet ist, steht: so wird es bald hart werden, und binnen 24 bis 48 Stunden, da solches recht ausgetrocknet

ist, dermaßen fest seyn, daß weder Raspel noch Feile demselben etwas anhaben wird. Die andern 90 Pfund Gypsstein lege man in einen Töpfer- oder Ziegelofen, brenne ihn wie Kalk, 2 auch wohl 3 Tage, stoße ihn, vermische ihn ebenfalls mit geronnener Milch, und gieße ihn auch in eine Form: so wird man finden, daß es in 2 Tagen, da alles ausgetrocknet ist, so mürbe und spröde, wie faules Holz, seyn wird.

Die Gypssteine sind im Bruche nicht von einerley Güte. Man kann von ihnen hauptsächlich drey Abtheilungen machen, als: 1) die Sohle oder Unter-Schicht, welches die schwersten und besten Gypssteine sind, welcher Gyps auch sehr gut zum Mauerwerk ins Feuchte gebrauchet werden kann, wie auch zum Begießen der Fußböden; 2) die Mittelschicht, welche etwas leichter als die Grundschicht ist, und mit bey dem Abweißen der Gebäude gebrauchet werden kann; 3) die Decke oder Oberschicht, welche noch leichter ist, und zu den Decken in den Zimmern gebrauchet werden kann. Diese drey Arten erfordern nicht einerley Grad des Feuers bey dem Brennen, sondern die schweren und festen aus der Grundschicht erfordern recht starkes Feuer; die zweyte Art aus der Mittelschicht, etwas weniger; und die dritte oder Oberschicht, noch etwas weniger. Daher kommt es eben, daß der Gyps gar zu sehr vermischt ist, welches bey der gewöhnlichen Art der Gypsöfen auch nicht anders seyn kann. Denn, wenn bey dem Brennen just von der Art Gyps, welche wenig Feuer erfordert, am Feuer im Ofen liegt, so muß derselbe durch die starke Gluth alle seine Kraft verlieren, und sich völlig calciniren, oder in Asche verwandeln, welches denn bey der Vermischung dem guten Gypse schadet.

Aus dieser Ursache würde es zum Bauen weit vortheilhafter seyn, wenn eine solche Absonderung bey dem Brechen der Steine geschähe, und das Brennen derselben auch nach ihrer Beschaffenheit eingerichtet würde. Allein, es geht heut zu Tage mit allen Zubereitungen der Bau-Materialien so, daß, wenn nur die Waare dem äußern Ansehen nach verfertigt ist,

doch

doch ihnen die innere Güte fehlt, wodurch aber öfters so viele nachtheilige Fehler bey dem Bauen vorgehen.

Die erste Hauptgattung von Gypsstein, oder die grobe Art, welche fast wie ein Kalkstein, auch etwas blaugrau aussieht, und sehr fest ist, besteht vornehmlich in den vorerwähnten drey Arten. Die zweyte Hauptgattung, welche einen Mittelgyps liefert, begreift die oben genannten Arten Spath, auch Alabaster, unter sich, worunter der Alabaster noch den besten Gyps liefert, welcher zum Mauern und zu Gypsdecken gebrauchet werden kann. Er erfordert auch mehr Feuer, als der Spath. Der Spath gibt einen sehr mehlichten Gyps, welcher zwar weiß und fein fällt, bey der Verarbeitung aber nicht sehr fest ist; und es kann derselbe nicht behutsam genug gebrannt werden, weil er durch großes Feuer sogleich seine Kraft verliert, und alsdenn schlecht bindet. Dieser Gyps ist am besten zu den Formen und zum Gießen der Bilder und Figuren, welche man an die Decken macht, zu gebrauchen. Die dritte Gypsgattung sieht wie Glas aus, und läßt sich in feine Blätter spalten. Dieser findet sich gemeiniglich unter den groben oder ersten Arten, unter welchen er adernweise, 1 Fuß dick, auch schwerer, liegt. Dieser Gyps erfordert zu seinem Brennen sehr wenig Feuer, und dient bloß zum Abformen ganz feiner Sachen, und zum Gießen der Bilder, daher er auch Puppengyps genannt wird.

Je reiner die Gypssteine sind, desto feiner und besser wird der Gyps, und desto fester wird die durch die Vermischung mit bloßem Wasser entstandene Verhärtung. Je unreiner hingegen die Gypssteine sind, desto schwächer wird die Verhärtung; und wenn der Stein mehr Kalk- als Gypsstein ist, so kann ein daraus gebrannter Gyps nicht wohl zu Gypsarbeiten, sondern, mit Sand vermischt, zu einem gewöhnlichen Mörtel gebrauchet werden.

Die Untauglichkeit des Gypses, in Absicht der Arten und deren Verschiedenheit, ist auf zweyerley Art zu erkennen: 1) Wenn er aus dem Bruche kommt, und fast wie ein Sandstein aussieht; geht er aber gar in seine Verwesung, so zerfällt er in einen feinen Staub. 2) Nach dem Brennen muß er nicht zu sehr stieben, und wie Staubmehl aussehen, welches ein sicheres Kennzeichen ist, daß entweder untüchtige Steine

zum Brennen genommen worden, oder es iſt der Gyps verbrannt, und durch allzu ſtarkes Feuer ſeiner Bindung beraubet worden. Man muß daher vor dem Kaufe deſſelben eine kleine Probe machen, und etwas in einem Mörſer ganz fein reiben und mit Waſſer vermiſchen, bis es ein dicker Brey wird; ſolches gießt man hernach auf ein Bret, und gibt Acht, ob er gut bindet, oder nicht.

Das Garmachen des Gypſes geſchieht im Kleinen, inſonderheit zum Behuf der Bildhauer- und Stuckatur-Arbeit, in Keſſeln; im Großen aber in Oefen.

Die Bildhauer und Stuckaturarbeiter finden den in Keſſeln gebrannten Gyps zu ihren Geſchäften vorzüglich. Sie ſchlagen den Gypsſtein mit Hämmern zu Pulver, und ſetzen die gepülverte Maſſe in eiſernen oder kupfernen Keſſeln auf das Feuer. Anfänglich verſpührt man an dem Gypspulver keine Veränderung; ſo bald es aber glühend heiß zu werden anfängt, wallet es in dem Keſſel wie ſiedendes Waſſer auf, und ſteigt in die Höhe; es ſinkt aber wieder und gleicht alsdenn, wie vorher, einer zerriebenen Erde. Dieſes iſt das Zeichen, daß der Gyps ſeine Gare hat. Man nimmt daher den Keſſel von dem Feuer ab, und zwingt das erkaltete Gypspulver zuerſt durch grobe, und hernach durch feine Siebe.

Statt des Keſſels kann man auch eine eiſerne Platte, welche umher mit Steinen eingefaßt iſt, nehmen, und darauf den Gypsſtein, wie im Keſſel, behandeln. Die Hitze des Feuers muß ſo groß ſeyn, daß ſie der Glühhitze, oder der Hitze, in welcher ein Metall, z. E. Eiſen, glühend würde, nahe kommt.

Allein, wie geſagt, nur in kleinen Theilen kann man den Gyps zum Gebrauch in einem Keſſel vorbereiten, aber nicht füglich in ſolchem Maße, als bey dem Bauweſen oder dem Gebrauche im Großen erfordert wird. Man erſpahrt daher Holz und Mühe, und brennt ihn in einem Ofen. Die gemeinſten, auch in

Berlin

Berlin gewöhnlichen, Gypsöfen gleichen völlig einem großen Backofen der Bäcker. Der Gypsbrenner heitzet den Ofenherd, so wie der Bäcker den seinigen, mit dürrem Klobenholz. Wenn der Ofen den gehörigen Grad der Wärme hat, wird das Holz oder die Gluth heraus gezogen, und der Gypsstein, so wie er, in Stücke zerschlagen, aus dem Gypsbruche kommt, auf dem Herde des Ofens ausgebreitet. So bald der Ofen angefüllt ist, wird das Mundloch vermauert. Man kann daher im eigentlichen Verstande nicht sagen, daß der Gyps in dem Ofen gebrannt wird, sondern er wird vielmehr gebacken. Die Gypssteine bleiben 30, höchstens 40 Stunden in dem Ofen liegen, und der Gypsbrenner beurtheilt aus der abnehmenden Hitze seines Ofens, ob die Steine bereits ihre Gare haben. Den garen Gypsstein wirft er in einen großen hölzernen Trog, zerschlägt ihn mit einem hölzernen Hammer, dessen Stiel 3 bis 4 Fuß lang ist, und siebet ihn durch verschiedene, anfänglich durch grobe, zuletzt aber durch feine Haarsiebe. Je öfter er diese Arbeit mit Sieben von verschiedener Art wiederhohlt, desto feiner wird natürlicher Weise das Gypsmehl, aber auch desto theurer.

Die jetzt beschriebene Verfahrungsart beym Gyps-Brennen, ist jedoch fehlerhaft, beschwerlich und unsicher. Das öftere Heitzen des Ofens, und Ausziehen des Holzes, verursachet unnöthigen Holzaufwand; das Einsetzen der Gypssteine in den glühenden Ofen ist beschwerlich und langweilig; über dies geht bey dem Ausziehen des Feuers, und dem Einsetzen der Gyps-Steine, sehr viel Hitze verlohren. Der Punct des Garseyns ist in solchen Oefen nicht wohl zu bestimmen, sondern man muß es fast auf ein Gerathewohl dabey ankommen lassen. Alle diese Fehler werden vermieden, wenn man sich der Oefen bedienet, wozu der hochgräfl. Bibliothekarius zu Wernigerode, Herr M. C. G. Jacobi,

in seiner zu Göttingen gekrönten Preisschrift, folgende Anweisung gegeben hat.

Diese Abhandlung und Beantwortung der von der königl. großbrittann. und churfürstl. braunschweiglüneburgischen Societät der Wissenschaften in Göttingen aufgegebenen Frage: „Wie ist der Mauerkalk zuzubereiten, daß er dem Winde und Wetter am längsten widerstehe?“ welcher von der königl. Societät im J. 1755 der Preis vor andern würdigst zuerkannt worden, st. im 79, 80 und 81 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und mit vielen beträchtlichen Anmerkungen und Erläuterungen, in Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. S. 111, fgg.

Zum Brennen der Gypssteine muß ein besonderer Ofen von gebackenen oder Brandsteinen angeleget werden. Derselbe wird in Form eines großen und tiefen Kessels, oder noch besser, in Gestalt eines abgekürzten und umgekehrten Kegels, in der Erde so angerichtet, daß die Mündung oder Oeffnung des Ofens oben mit dem Berge oder Damme gleich, auf der einen Seite des Bodens aber, das Ofen- und Schür-Loch frey ist. Die Oefen sind, nachdem der Vorrath von Holz und Steinen größer oder geringer ist, und nachdem es auch die Art der Steine leidet, mehr oder weniger auf einmahl zu brennen, von verschiedener Größe. Sie können entweder 12 bis 14 Fuß tief, oben im Durchschnitt 10 bis 12, unten aber 8 bis 10 Fuß breit, oder 16 bis 18 Fuß tief, und oben im Durchschnit 14 bis 16 Fuß breit, seyn. In einigen können 24, in andern 26 und mehrere Wispel Kalk auf einmahl gebrannt werden. Wo sich also Gypssteinbrüche finden, da müssen Ort und Umstände, vornehmlich die Eigenschaften der Steine, und des dazu füglich zu gebrauchenden Brennholzes die Größe des Ofens bestimmen. Denn, wenn z. B. die Steine ein scharfes Feuer erfordern, man aber kein Büchen- Eichen- oder anderes hartes, sondern nur Kiefern-Holz hat, so folgt von selbst, daß der Ofen nicht so groß angeleget werden kön-

könne; es würde nur mehr Holz darauf gehen, und die Steine würden doch nicht gar werden. Die Gyps-Oefen werden deshalb in der Erde angeleget, weil die Steine alsdenn bequemer von oben, oder, wie man es nennt, von der Halle hinein zu bringen sind, und zugleich die Hitze durch den Schutz der dicken Bekleidung oder Einfütterung besser zusammen gehalten wird. Das Ofenloch wird, nach der Größe des Ofens, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{3}$, auch 2 Fuß breit, und $2\frac{1}{2}$ bis 3, auch $3\frac{1}{2}$ Fuß hoch und gewölbt angeleget. Ueber den Ofen wird ein hohes Dach gesetzt, damit die Oeffnung vor dem Regen bedeckt bleibe. Vor dem Ofen aber, oder eigentlich vor dem Ofenloche, und auf der frey stehenden Seite des Ofens, wird eine dichte und wohl verwahrte, auch geräumige Tenne gebauet, deren Boden aus dicht zusammen gestampftem Thon oder Lehm besteht, worauf die gebrannten Steine aus dem Ofenloche heraus gebracht, und daselbst klein gestoßen werden.

Zu besserer Vorstellung der jetzt beschriebenen Gypsöfen und Hütten, sind folgende Zeichnungen beygefügt, wovon Fig. 1085 a) den Gypsofen allein anzeigt, wie er in einem Damme oder Hügel angelegt ist. b c ist die eigentliche Höhle des Ofens, welcher 12 Fuß tief, oben 12 F. weit, und dabey oben völlig rund, in der Tiefe aber linsenförmig ist. Das Schür- oder Spund-Loch a, ist 2′ breit und 35″ hoch; e d g f ist die Mauer, welche nicht allein dem Ofen, sondern dem ganzen Damme vorgezogen, 2′ dick und 30′ lang ist; r e f s ist die so genannte Halle des Ofens.

Fig. 1085 b) stellt eben diesen Ofen im Durchschnitt vor, wenn er mit Holz und Gypssteinen voll geschichtet und eben angesteckt ist, da denn a das Schloß anzeigt.

Fig. 1086 bildet die ganze Gypshütte mit ihrem obern und niedern Schoppen, oder mit der Vortenne ab, wozu die Grund-Risse Fig. 1087 a) und 1087 b) gehören. Sie ist so gezeichnet, daß man den darunter liegenden Ofen sehen kann. Der Grundriß von den obern Schoppen, unter welchen eigentlich der Ofen liegt, Fig. 1087 b) ist leicht zu verstehen. Er ist auch 30′ lang und 20′ breit; kann aber noch besser, zu Gewinnung eines größern Raumes, im Quadrat angeleget wer-

den. abtc, iſt die obere Oeffnung oder Mündung des Ofens, und z das Thor oder der weite Eingang des Schoppens. Fig. 1087 a) zeigt nicht nur den Grundriß des niedern Schoppens oder der Tenne, welche vor dem Ofen gebauet iſt, dnog, ſondern auch den Boden des Ofens abtc, welcher nicht ganz rund, ſondern linſenförmig angeleget wird, damit das Schlott deſto länger durchhin geführet werden könne. Dieſer Boden hat 8′ in der Breite, und 95″ in der Länge. Weil nun das Schürloch a durch eine 4 Fuß dicke Mauer gehen müßte, und es alſo dem Gypsbrenner bey dem Holznachwerfen und Schüren ſehr beſchwerlich fallen würde: ſo wird die Mauer vor dem Schür- oder Spund-Loche unten ein Par Mahl eingezogen, wie bey vy zu ſehen iſt, wodurch der Gang zum Ofenloche geöffnet, und das Loch ſelbſt a nur 2′ tief gelaſſen wird. Oben läuft die Mauer nichts deſto weniger in einer Richtung mit beyden Seiten fort. Es muß dieſes alſo ſeyn, weil ſich die Höhlung des Ofens gegen die Mündung immer mehr erweitert, und alſo über das Schürloch raget.

Soll nun ein Brand vorgenommen werden, ſo muß ſchon mit Einſchichtung der Steine der Grund zu der Güte des heraus zu bringenden Gypſes geleget ſeyn. Es kommt hierbey darauf an, daß der Gyps-Brenner ſeine Steine genau kenne, und die härtern, oder welche mehr Feuer erfordern, von den weichern und den gelinder zu brennenden zu unterſcheiden wiſſe. Hat er dieſe Kenntniß durch die im Kleinen und mehrmahls angeſtellten Proben, oder von ſeinem Lehrmeiſter erhalten: ſo ſchichtet er große Steine von der erſten Art unten im Ofen, dem Ofenloche gegen über, auf beyden Seiten über einander, ſo daß ſie eine zugewölbte Höhlung darſtellen, in welcher nicht nur das Feuer angezündet, ſondern auch durch nachzuwerfende Kloben und Scheite unterhalten wird. Dieſe Höhlung, welche ſo weit als das Ofenloch iſt, pflegt man das Schloß (Schlott) zu nennen, vermuthlich deshalb, weil dadurch dem Feuer der Zugang zu den übrigen Theilen und Seiten des Ofens geöffnet, aber auch verſchloſſen werden kann. Denn werden nicht die größ-

ten

ten und hierher gehörigen Steine dazu genommen und feſt geſchichtet, und wird das Feuer nicht regelmäßig darin angezündet, ſo können die Schlottſteine entweder gleich gar zu ſehr aus einander getrieben, oder im Gegentheil ſo zuſammen gebrannt werden, daß das Feuer nicht gehörig durch den Ofen fahren kann. Dadurch kann ein ganzer Brand ſchlecht ausfallen. Iſt alſo erſt dieſe Höhlung mit aller Vorſicht geſetzt, ſo ſchichtet der Gypsbrenner neben und über dieſelbe immer mehr Steine in den Ofen. Zwiſchen jede Lage kommen hinlängliche Stücke Holz zu liegen. Die Steine werden ſo geſetzt, daß ſie einander ſo wenig, als möglich, auf allen Seiten berühren, damit die Flamme, wenigſtens anfänglich, ungehinderter durchhin ſchlagen, und das dazwiſchen gelegte Holz anzünden könne. Je höher er mit den Schichten in den Ofen kommt, je mehr ſieht er ſich nach ſolchen Steinen um, welche nicht ſo viel Gluth wie die erſtern, vertragen können. Auf ſolche Weiſe füllet er ſeinen Ofen nicht nur bis oben an, ſondern thürmet ihn oben, nach Art eines Kohlenmeilers, mit einem runden Haufen auf, wozu die kleinſten Stücke der Gypsſteine zu nehmen ſind, und ſetzt ihn alsdenn gelegentlich von unten an in Feuer.

Die im Kleinen anzuſtellenden Proben werden in einem Backofen, oder noch beſſer in einem geräumigen Caſſerolloche angeſtellt. Man leget verſchiedene Stücke zu verſchiedener Zeit in das darin angezündete Feuer, und läßt das eine weniger, das andere mehr Hitze und Gluth ausſtehen. Wenn man ſie hernach einzeln zerſtößt, den aus jedem erhaltenen Gyps mit hinlänglichem und gehörigem Waſſer beſonders einrührt, und hernach bey einer jeden Art bemerkt, wie bald und wie feſt ſie ſich binde, ſo kann leicht daraus abgenommen werden, wie viel Gluth und Feuer einer jeden Art zu geben ſey.

In dem Gypsofen ſelbſt können die Steine und das Holz zu mehrerer Sicherheit dergeſtalt geſchichtet werden, daß von unten bis oben, beſonders an den Seiten einige leere Canäle oder Feuerzüge bleiben, damit die Gluth deſto ungehinderter durchſchlagen, und ſowohl alles Holz entzünden, als alle Stei-

ne durchglühen könne. Ist die Einschichtung gehörig gemacht, so wird so viel Holz nicht dazu erfordert, als man wohl denken sollte.

Unter dem Brennen darf er sich nicht schlafen legen. Es kommt nun darauf an, daß er die Flamme, nach allen Seiten des Ofens zu, gleichmäßig vertheile, und das Feuer so vermehre, daß der ganze im Ofen befindliche Vorrath sein gehöriges Feuer, nichts mehr und nichts weniger, bekomme. Hier wird ein recht kunstmäßiges Abpassen des Gypsbrenners erfordert, wozu er nicht wenig Erfahrung von nöthen hat. Eine gewisse Stundenzeit kann ihm nicht vorgeschrieben werden. Ist das Holz nicht das eine Mahl so trocken, als das andere; ist auch die Witterung nicht bey dem einen Brande, so wie bey dem andern: so darf er gewiß das eine Mahl nicht so lange Feuer machen, als er wohl das andere Mahl nothwendig thun muß. Daher hält er in dem einen Brande 12 bis 14 Stunden mit Holznachwerfen an; bey dem andern aber wohl 18 bis 20 Stunden. Man pflegt zu sagen, die Gyps-Steine wären alsdenn am besten gebrannt, wenn sie ein Drittel von ihrer Schwere nach dem Brande verloren hätten. Zu geschweigen aber, daß dieses bey den wenigsten eintreffe, weil die mehresten noch einmahl so leicht werden, als sie vorher gewesen sind: so können ja die Gypsbrenner die in der Gluth stehenden Steine nicht auf die Wage legen. Sie müssen die Zeit, wenn sie mit Feuern aufhören sollen, aus andern Merkmahlen ersehen können. Wenn z. B. die glühenden Steine zu funkeln anfangen, wenn der brennende Ofen einen besondern und starken Geruch von sich zu geben anfängt, u. d. gl.: so können sie daraus abnehmen, ob es Zeit sey, mit der Gluth einzuhalten. Darauf muß denn noch der Ofen von unten herauf ausbrennen. Alles dazwischen gelegte Holz muß sich ganz verzehren, und

und die Gluth und Hitze hören in den auf dem Ofen aufgehäuften Steinen auf.

Die geschicktesten Gypsbrenner versichern, daß der Brand alsdenn gerathen sey, wenn man sagen könne: alle Steine sind durch und durch ein Par Minuten glühend gewesen; länger wäre es bey den meisten Steinen nicht nöthig, bey einigen aber werde es nicht einmahl so lange erfordert. Von der Gewißheit dieser Behauptung kann man sich durch verschiedene angestellte Proben selbst überzeugen, wenn man nicht nur verschiedene Arten von Gypssteinen, sondern auch einerley Art auf verschiedene Weise brennt. Diejenigen Steine, welche nicht zu viel Feuer bekommen, und nicht zu lange glühen, geben einen viel dichtern und festern Kalk, als die, welche von eben der Art genommen, aber zu viel gebrannt sind. Jener bindet schön und geschwinder, thut auch der aufgelegten Last hinlänglichen Widerstand; dieser hingegen braucht weit mehr Zeit zum Binden, und gibt der Last weit mehr nach. Ist der Kalk zu wenig gebrannt, so thut er auch beym Mauern keine gute Dienste, weil er sie zu schnell thut. Er bindet zu geschwinde, und eher, als ihn der Mäurer an gehörigen Ort bringen und vertheilen kann. Im Großen aber ist es immer schädlicher, wenn der Ofen zu viel Feuer gekostet hat. Sollten ihm aber die Gypsbrenner nicht lieber weniger, als mehr Feuer geben? Sie müssen ja selbst die Hitze mit empfinden, und werden sich also nicht selbst unnöthig mit braten? So sollte man schließen. Die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil. Sie haben von der größern Hitze einen besondern Vortheil. Wenn nähmlich der Ofen ausgebrannt und abgekühlt ist, so werden die Gypssteine, welche nunmehr, nach ausgestandenem Feuer, den eigentlichen Nahmen des Gypses oder Gypskalkes erhalten, durch das Ofenloch in die beschriebene Vortenne gebracht, und daselbst gemeinig-

lich

lich mit hölzernen Schlägeln und Stampfen zerstoßen, oder, kunstmäßig zu reden, geschlagen. Ist der Kalk nicht zu viel gebrannt, so kostet es weit öftere und härtere Stöße. Diese sucht ein gewissenloser Gypsbrenner zu vermeiden, und gibt lieber den besten Gypssteinen zu viel Feuer, als daß er seine Knochen etwas mehr angreife. Man sollte daher lieber den Gyps-Brenner mit der Stampfarbeit verschonen; man könnte ihn zur Aufsicht bey dem Stampfen oder Schlagen stellen; dabey dürfte er nicht müßig zusehen, sondern hätte dazu mit Hand anzulegen, daß die gebrannten Stücke wohl durch einander geschlagen würden, damit der Kalk, welcher unten im Ofen gelegen, mit dem, der oben das Feuer ausgestanden hat, wohl vermischet werde. Denn sollten z. B. die Schloßsteine oder auch die obern Lagen zu viel gebrannt seyn, so würde dadurch der ganze Brand gleich gemischet und zu einerley Gute gebracht werden.

Mit dem Zerstoßen selbst pflegt man gemeiniglich folgender Gestalt zu verfahren. Es werden dazu 2 Zoll dicke, 1 Fuß lange und etwas schmälere Blätter von hartem Holze genommen. In selbige werden 3 Fuß lange und etwas gebogene Stangen oder Handhaben, nicht senkrecht, sondern unter einem spißigen Winkel, gemeiniglich von 50 bis 60 Grad, fest gestoßen. Wenn nun die Steine erst im Großen mit einer Keule zerschlagen sind, werden sie mit Schaufeln aus einander, in eine $\frac{1}{4}$ Fuß hohe Lage, gebracht, und die dazu gedungenen Arbeitsleute schlagen mit diesen Stampfen so dagegen, daß das Zerstoßene mit den Schlägen von den andern abgesondert, und vorwärts eine neue Lage gemacht werde. Dadurch wird der Kalk zermalmet, daß er, wenn er gleich nicht völlig zu Pulver gestoßen wird, doch keine große und ungleiche Stücke oder Klöße behält. Ist ein Haufen Kalk auf solche Weise klein geschlagen, so wird er mit Schaufeln auf ein aufgestell-

tes

tes und den großen Garten- oder Erd-Sieben ähnliches Sieb geworfen. Der Draht auf diesem Siebe darf nur nicht fächerweise geflochten, sondern er muß in die Quere, $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Zoll weit von einander gezogen seyn. Vermittelst dieses Siebes werden die noch übrig gebliebenen Klöße abgesondert, und alsdenn noch einmahl den Schlägen unterworfen, damit der Kalk zusammen klein gemacht werde. Die Abzeichnung der Schlägel oder Stampfen, siehe Fig. 1088, und eines gewöhnlichen Gypskalksiebes, Fig. 1089.

Bey diesem Kalkschlagen pflegen sie gern etwas Wasser auf die Stücke zu gießen. Man behauptet, daß dieses dem Kalke nicht schaden könne; allein, es ist mehr, als zu viel möglich. Je frischer der Kalk gebrannt ist, je besser bindet er. Wird Wasser darauf gesprenget, so werden wenigstens die Theile, welche die Tropfen treffen, schon gesättiget. Gießt man gar reichlich darauf, so entstehen noch größere Klöße. Schlägt man dieselben auch gleich wieder entzwey, so werden sie doch nie wieder so scharf binden, als wenn sie gar kein Wasser bekommen hätten. Die eigentliche Absicht dieses Begießens ist die Vermeidung des bey dem Stampfen oder Schlagen so leicht zu erregenden Staubes und dicken Dampfes. Dieser ist auch an sich sehr beschwerlich, und der Gesundheit höchst nachtheilig. Ob er auch gleich in etwas vermieden werden kann, wenn die Schläge, vorerwähnter Maßen, nicht mit dem Boden gerade, sondern gegen den vorliegenden Kalk angebracht werden: so wäre es doch nicht auszuhalten, wenn er nicht etwas besprenget würde. Damit nun dieses nicht so sehr schade, so pflegt man in einigen Gypsbrennereyen den Kalk noch heiß, und wenigstens ganz warm, aus dem Ofen zu bringen, ihn zu benetzen, und alsdenn sofort zu schlagen. Nun schadet zwar das Wasser dem Kalke nicht so sehr, wenn er nicht schon ganz kalt, sondern noch heiß oder warm ist;

es ist aber doch weit besser, wenn in der Nachbarschaft einer oder mehrerer Gypsbrennereyen eine ordentliche **Kalkmühle** angeleget werden kann, auf welcher der Gypskalk ohne den geringsten Tropfen Wasser klein gerieben wird. Man hat an einigen Orten versucht, mit Stampfmühlen, nach Art der Pochmühlen (Poch-Werke), diese Arbeit zu verrichten; es hat aber nicht so gut gehen wollen, als mit den andern Mühlen. Diese Mühlen werden beynahe, wie die ordentlichen Mahlmühlen, angeleget, nur daß die Mahlsteine etwas härter und größer seyn müssen, auch keine Staubebeutel angebracht seyn dürfen. Durch den Kumpen werden die Kalkklöße nur aufgeschüttet; und wenn sie durch die Steine gegangen sind, so fällt der kleingeriebene Kalk in eine daneben gemachte Grube, aus welcher er gleich ausgemessen werden kann. Ein ganzer Wispel Kalk wird in Zeit von 2 Stunden durchgemahlen, vornehmlich, wenn die Mühle durch das Wasser, und nicht, welches weit mehr Mühe kostet, durch Pferde getrieben wird. Bey diesem Vortheile ist nur wieder zu bedauern, daß der Gyps in solchen mit Mühlen versehenen Hütten gemeiniglich nicht gar gebrannt zu werden pfleget. Denn sie dürfen daselbst um das Zerstoßen nicht bekümmert seyn, weil auch der kaum halb gar gebrannte Gypsstein klein gemahlen werden könnte. Es wird daher das Holz zu sehr geschonet, und die Gypsbrenner geben auf ihren im Feuer stehenden Ofen nicht so viel Acht. Bekommt er nun keinen gehörigen Brand, so kann der Kalk nimmermehr die erforderlichen Dienste thun, wenn er auch gleich kein Wasser gekostet hat.

Eine Gypskalkmühle hat, wie gesagt, die Haupt-Stücke mit einer ieden andern Mahlmühle gemein. Es fehlt ihr nur dasjenige, was an einer Mahl- oder Schrotmühle zur Durchsiebung und Aufbehaltung der feinern und gröbern Sorten Mehles angebracht seyn muß.

muß. Die Mahl- oder, wie sie von Andern genannt werden, Quetsch-Steine sind nur mit einer hölzernen Einfassung versehen, welche unten einen schiefen und an der niedrigen Seite geöffneten Boden hat, aus welcher Oeffnung der zerriebene Gyps in eine reine Grube, oder in ein darunter gesetztes geräumiges Faß, fallen kann. Es versteht sich von selbst, daß die Gyps-Steine vor dem Aufschütten etwas zerstoßen oder klein geschlagen werden müssen, wozu eine Art eines Poch-Werkes von ein Par Stampfen gerade über den Mahl-Stein angebracht werden könnte, welches durch eben dasselbe Mühlrad getrieben würde, und von welchen man nur die zerstoßenen Klöße gleich herunter zwischen die Mahlsteine bringen oder schieben dürfte.

Bey dem Gypsbruche unweit Lüneville in Frankreich, befindet sich eine Mühle, welche zum Zerreiben des calcinirten Steines gebraucht wird. Diese Mühle ist völlig wie eine Oehl- oder Cider-Mühle beschaffen. Sie besteht aus einem großen zirkelrunden Gypsfasse, welches nicht tief ist, und horizontal und fest steht. Mitten in diesem Fasse ist ein Stück senkrechtes Holz befestigt, und an diesem wieder ein anderes quer gehendes, welches mitten durch den Mühlstein geht. Dieser Mühlstein wird durch ein von Wasser getriebenes Rad in Bewegung gesetzt. Man legt die Stücke Gyps in das Faß, und wenn dieselben von dem Mühlsteine zerrieben sind, rührt man sie beständig um, bis sie in Pulver zerfallen. Alsdenn wirft man dieses Pulver mit einer Schaufel in ein etwas schief stehendes Sieb, welches weiter nichts als ein länglich viereckiger Rahmen von Holz ist, an dessen Seiten eiserne Bänder in die Länge und Breite befestigt sind. Der feine Gyps geht durch, und fällt in ein in dem Boden einer Kammer, die unter der Mühle ist, befindliches Loch; der Gyps hingegen, welcher nicht klein genug ist, fällt vor dem Siebe nieder, und wird noch einmahl unter den Stein gebracht. Vermittelst dieser Mühle werden täglich 60 Säcke Gyps bereitet, deren jeder, wenn es schwarzer Gyps ist, 260, und wenn er weiß ist, 240 Pfund wiegt. Man verkauft den Sack weißen für 50 Sous zu Nancy, und den schwarzen für 45; beyderley Sorten aber für 30 bis 35 Sous, bey dem Bruche. Ob man gleich einen Unter-

schied zwischen diesen Gypsen macht, und einen vorzüglich den weißen nennt: so ist doch jener wirklich nicht schwarz, sondern nur etwas weniger weiß, als der andere.

Guettards mineralog. Anmerk. über Frankreich und Deutschland, aus den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1763; im 3 Th. der Mineralog. Belustig. Lpz. 1769, gr. 8. S. 108, f.

In Aegypten wird, nach Niebuhrs Bericht, im 1 B. seiner Reisebeschreib. nach Arabien und andern umliegenden Ländern, Kopenh. 1774, 4. S. 150, f. Gyps und Kalkstein auf einer Mühle zermalmet, worauf der aufrecht stehende Läufer, welcher von einem Ochsen herum gedrehet wird, etwas inclinirt, und der horizontal liegende Stein etwas abhängig ist. Um die Maschine ist eine kleine Mauer, damit der Ochs, der den Stein umdreht, nicht auf den herunter gefallenen Gyps treten möge. Siehe Fig. 1090.

Uebrigens muß, so wie bey aller Bearbeitung des Gypses, besonders bey dessen Pülvern, sorgfältigst vermieden werden, daß er nicht mit Erde und Erdklößen, und andern fremdartigen Dingen, als: Thon oder Lehm, vermischet werde.

So bald als der Gyps klein geschlagen oder gemahlen ist, ist er zum Verarbeiten am brauchbarsten; und wer ihn sogleich aus der Gypsbrennerey nach der Baustätte bringen, und daselbst verarbeiten lassen kann, wird gewiß einen bessern Gyps haben, als derjenige ist, welchen er erst nach 8 oder 14 Tagen von eben dem Haufen hohlen läßt. Weil es aber hierbey nicht allemahl auf die gute Einsicht oder den guten Willen eines Bauherrn ankommt, indem er z. B. eine Gypsbrennerey nicht so nahe hat, auch nicht just Gyps gebrannt wird, wenn er dessen benöthigt ist: so muß bey der Aufbehaltung des gebrannten Gypses alle Vorsicht angewendet werden. Es ist nähmlich derselbe, wie überhaupt gegen alle Nässe, also auch gegen die feuchte Luft, wohl zu verwahren. Durch den ausgestandenen Brand ist der Gyps gleichsam durstig gemacht, daß er die wässerigen Theile durch die kleinsten Ritzen an sich zieht, und sich damit zu sättigen suchet. Diese Sättigung aber schadet alsdenn sehr, wenn

wenn er Waſſer genug haben und zum Gebrauche flüſſig gemachet werden ſoll. Von einem Scheffel friſch gebrannten und guten Gyps nehme man eine Metze, gieße unter ſelbige das gehörige Waſſer, laſſe ſolche Maſſe ſich binden, und bemerke die Zeit, welche darauf geht, ehe ſie ſteinhart und klingend wird. Alsdenn kann der übrige Gyps vertheilet, und ein Theil davon im Keller, der andere unten im Hauſe, der dritte in einem Zimmer des obern Stockwerkes, der vierte wohl gar ganz oben unter dem Dache, verwahret werden. Nach einigen Tagen laſſe man wieder von jedem Theile eine Metze durch zugegoſſenes und eingeführtes Waſſer ſich binden. Es wird ſich ſchon in der Geſchwindigkeit ſowohl, als in der Feſtigkeit des Bindens, ein Unterſchied zeigen, je nachdem der eine Theil des Gypſes feuchter, als der andere, gelegen hat. Nach mehrern Tagen wird der Verſuch mit allen Haufen dieſes vertheilten Gypſes noch verſchiedener, als die erſten Mahle, ſeyn, und hinlänglich davon überführen, daß es dem Gypſe nicht vortheilhaft ſey, wenn er auch an einem trocknen Orte lange liegen muß. Man wird wenigſtens ſehen, daß der gebrannte Gyps ſowohl in der Gypshütte, als in des Bauherrn Behauſung, an einem Orte, wo er am trockenſten liegen kann, aufzubehalten ſey. Wird er von der Hütte weggebracht und weggefahren, ſo muß er in dichte Säcke gethan, oder in eine wohlverwahrte und mit einer dichten Bedeckung verſehene Karre geladen werden, beſonders wenn feuchtes oder gar Regen-Wetter einfällt. Noch ſorgfältiger iſt derſelbe zu verwahren, wenn er zu Waſſer verführet werden ſoll. Hätte er aber in der Gypshütte ſchon zu feucht oder gar zu lange gelegen, ſo läßt ſich ſolches leicht entdecken. Man darf nur mit einem Stabe durch den Haufen fahren, oder mit einer Schaufel etwas aus der Mitte heraus hohlen. Trifft man viele Klöße, und wohl gar harte Klümpe an, ſo iſt der

Gyps entweder bey dem Zerstoßen zu kalt benetzet, oder er hat schon durch das Liegen Schaden gelitten. Beydes ist dem Mäurer, der eine dauerhafte Mauer aufführen soll, sehr nachtheilig. Wenn man Haufen des besten Gypses einige Wochen, ohne denselben anzurühren, auf dem Boden liegen, oder in Gefäßen stehen läßt, und derselbe ungehindert die feuchte Luft an sich ziehen kann, so pflegt er sich dergestalt in einander zu drucken, oder, wie man zu reden pflegt, sich zu sacken, daß er hernach bey dem Gebrauche vieles von seiner Güte verliert. Wenigstens bekommt der Gyps gern auf der Oberfläche eine harte Rinde, die hernach den ganzen Haufen, wenn er angebrochen wird, mit Klößen untermenget, welche in der Zubereitung so wenig angenehm, als vortheilhaft, sind.

In der Chur- und Neumark sowohl, als in dem Herzogthum Pommern, ist, außer dem Gypssteine, welcher eine halbe Viertelmeile von dem Dorfe Sperenberg, unweit der sächsischen Gränze, in dem churmärkischen Amte Zossen, 5 Meilen von Berlin, und 4 Meilen von Baruth, gebrochen und gesammelt wird, sonst kein Gypsbruch befindlich. Der Bruch, welcher schon über 100 Jahre im Betriebe gewesen, ist königlich, und wird durch eine Factorey auf Rechnung betrieben.

Es ist derselbe ganz nahe bey dem so genannten krummen See, einem stehenden Wasser von ganz ungemeiner Tiefe; und es ist merkwürdig, daß mit dem Spiegel dieser See auch die Lagen der Gypssteine aufhören, und eine gewöhnliche mit kleinen Kieseln vermengte Erdlage sich zeigt. Die Beschaffenheit der Gypssteine ist von vorzüglicher Güte, und der Preis, wie aus dem Folgenden erhellet, nur sehr geringe, welches der leichten Förderung, und dem wenig zu bearbeitenden Abraum (da die Gypssteine fast zu Tage stehen),

hen), zuzuschreiben ist. Die Förderung selbst geschieht durch Sprengen mit Pulver und Eisen, nähmlich Keile und Bicken, wodurch 4 Mann im Stande sind, den jährlichen Bedarf von ungefähr 15000 Centner hinlänglich zu schaffen. Der Debit der rohen Steine erstreckt sich hauptsächlich auf Berlin und Potsdam, und müssen die Steine nach dem Clausdorfer See, welcher etwann 1½ Meile vom Bruche entlegen ist, zu Lande angefahren werden; von da werden solche, über diesen See, welcher mit dem Spreefl usse Communication hat, weiter zu Wasser transportiret.

Ein Feuer in einem gewölbten Ofen, so wie es etwann zum Brodbacken nöthig ist, brennt diesen Stein in 6 Stunden zu Gyps, der, wenn er klein gemahlen und mit Wasser angefeuchtet wird, in 10 bis 15 Minuten erhärtet, und, an statt wie der Kalk aufzuschwellen, vielmehr bey seinem Löschen schwindet. Eben derselbe Stein, wenn er bey mehrerm Feuer 16 Stunden gebrannt wird, wird zu so genannten Spahrgyps, und bleibt nach der ersten Anfeuchtung viel länger weich, ohne zu binden, so daß man ihn an 24 Stunden lang verbrauchen kann.

4 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 28.

Der Verkauf des rohen Gypses geschieht nach Centnern; sonst ist aber auch im Berge das Gemäß eines Prahmes von 412 bis 427 Kubik-Fuß eingeführt.

Ein Kubik-Fuß ungebrannter Gyps wiegt 66 bis 68 Pfund; und ein Prahm, wegen der Zwischenräume, nur 210 bis 215 Centner. Ein Kubik-Fuß gebrannter Gyps wiegt 63 bis 64 Pfund.

Ein Centner kostet im Berge, an Brecherlohn 3 Pfenn. Ein Scheffel, 1 Groschen. Ein Prahm aus den Bergen bis an das Wasser zur Clausdorfer Ablage, eine kleine Viertelmeile, kostet an Transport 8 Rthlr. Ein Centner bis Berlin, kostet an Schiffs-Fracht 1 Gr. 9 Pfenn.

Aus einem Prahm Gypsstein erhält man, durch Brennen, (wozu 9 Klafter Holz erfordert werden,)

190 bis 200 Scheffel, oder 38 bis 40 Fünfscheffel-Tonnen.

Zu Sperenberg selbst wird wenig Gyps gebrannt; von demjenigen aber, der daselbst gebrannt wird, sendet die dasige Factorey so viel, als zum Debit erforderlich ist, an das Hüttenamt zu Gottow, woselbst der dasige Hütten-Controleur den weitern Debit besorget, und die Fünfscheffel-Tonne zu 2 Rthlr. 12 Gr., auch einzeln den Scheffel für 12 Gr. verkaufet; außerdem aber sind die hiesigen berliner Gypsbrenner verbunden, alljährlich 300 Scheffel gebrannten Gyps von Sperenberg der Haupt-Bergwerks- und Hütten-Casse um 12 Gr. anhero geliefert abzukaufen, wogegen dieselbe sich des Verkaufes des gebrannten Gypses allhier begeben hat.

Der größte Debit des Gypses geschieht ungebrannt anhero nach Berlin und Potsdam. Das potsdamer Bau-Comtoir erhält den Centner im Bruche für 3 Gr., läßt ihn alsdenn auf eigene Kosten transportiren, und in Potsdam brennen, da denn die Tonne Gyps auf 2 Rthlr. 16 Gr. bis beynahe 3 Rthlr., zu stehen kommt. Die hiesigen Gypsbrenner, deren sechs sind, erhalten den Centner von der Haupt-Bergwerks- und Hütten-Casse um 7 Gr. franco anhero geliefert, und verkaufen den Scheffel gebrannten Gyps für 20, auch wohl 22 Groschen. Auf dem hiesigen Bauhofe, und in der spandauer Vorstadt in der so genannten Gyps-Gasse, sind die beyden größten Gypsöfen. Außer diesen sechs Gypsbrennereyen sind in den drey Provinzen der Chur- und Neumark, und Pommern, weiter keine concessionirt.

Der Sperenberger Gyps ist eigentlich nur bey den Spiegelfabriken, und zur Reinigung goldener und silberner Sachen und der Diamanten, anzuwenden. Zu feiner Stuckatur- oder Marmor-Arbeit ist derselbe nicht zu gebrauchen, sondern man muß sich hierzu des

Mar-

Marmorgypſes bedienen. Eine Fünfſcheffel-Tonne von dieſem, die aber gemeiniglich nicht mehr, als $4\frac{1}{2}$ berl. Scheffel enthält, koſtet hier in Berlin, oder in Potsdam, 4 Rthlr. 8 Gr. bis 4 Rthlr. 12 Gr. Beſtellt man ihn zuvor in Potsdam, und läßt ihn durch ein ganz feines Tuch ſchlagen, wird dafür 9 Gr. pro Tonne mehr bezahlet, und kommt alsdenn die Tonne auf 4 Rthlr. 17 bis 20 Gr. incl. der Tonne, zu ſtehen.

Hrn. Ober-Berg- und Bau-Rath Zolſche Grundſätze zu Anfertig. richtiger Bau-Anſchläge ꝛc. Berl. 1777, 8. S. 102, ſqq.

Der Alabaſter, woraus in Berlin Gyps gebrannt wird, kommt aus den Alabaſterbrüchen in der Grafſchaft Hohenſtein; die Bildhauer ziehen aber den Alabaſter aus Nordhauſen dem hohenſteiniſchen vor. Beyde Arten werden, ſo wie alle deutſche Alabaſter-Arten, von dem italiäniſchen, nicht nur in Anſehung der weißen Farbe, ſondern auch des feinen Kornes, übertroffen. Uebrigens brennt der Gypsbrenner den Alabaſter in eben dem Ofen, und mit eben den Hand-Griffen, wie den gemeinen Gypsſtein.

Der Gyps hat, bereits gedachter Maßen, in Verhältniß des aus Kalkſteinen gebrannten Kalkes eine verkehrte Eigenſchaft, indem dieſer durch die Vermiſchung des Waſſers quillt, jener hingegen um mehr denn ein Viertel zuſammen fällt; daher aus einer Tonne Gyps, bey der Verarbeitung höchſtens nur 4 bis $4\frac{1}{2}$ Kubik-Fuß erfolgen.

Der Nutzen der rohen Gypsſteine und des gebrannten Gypſes, betrifft die Oekonomie, die Metallurgie und die Medicin.

In der Oekonomie wird der Gyps bald zu häuslichen, bald zu künſtlichen Arbeiten gebraucht. Zu jenen gehört zuvörderſt deſſen Gebrauch beym Bauen und Mauern. Hierbey entſteht zuerſt die Fra-

ge: ob der Gypskalk, wenn er auf die Mauerkelle kommen und verarbeitet werden soll, am beſten allein, oder mit einem Zuſatze von Sand u. d. gl. zuzurichten ſey? In den meiſten Fällen wird durch den größern oder geringern Vorrath des Kalkes, oder durch die Vermögensumſtände des Bauherrn, entſchieden, ob der Kalk allein zu verbrauchen, oder durch Vermiſchung mit andern Dingen zu vermehren ſey. An denen Orten, wo er wohlfeil, und der Scheffel für 12 bis 14 Pfenn. zu haben iſt, pflegen die Mauermeiſter es für beſſer zu halten, wenn er ohne Zuſatz vermauert wird; wo er aber koſtbarer und theurer iſt, wird er ohne Bedenken mit Sand und Grand verſetzet. Einige behaupten, daß er nicht mit Sand und Stein-Grand zu vermiſchen ſey, weil er ſchon an ſich grandig wäre; dieſes aber iſt ungegründet. Wenn der Gyps-Kalk auf vorher beſchriebene Art gebrannt und klein gemacht iſt, ſo können keine Körner darunter bleiben. Sind ſie darunter, ſo iſt er entweder nicht recht zerrieben oder zerſtoßen, oder es haben ſich, durch das beym Schlagen gewöhnliche Benetzen, kleine Klöße und Kugeln darin zuſammen geſetzt, welche hernach in gemauerten oder gegoſſenen Kalkſtücken, wie kleine Stein-Stücke ausſehen. Dieſe laſſen ſich in den aus Gyps-Kalk gegoſſenen Fußböden der Zimmer, oder den ſo genannten Aeſterichen, genau bemerken, wenn auch gleich keine Sandſteinchen oder Grand darunter genommen ſind. Nach demjenigen, was der oben erwähnte Verfaſſer der Preisſchrift, Hr. Jacobi, durch ſeine Verſuche, heraus gebracht hat, kann der Gyps-Kalk zwar mit andern Sachen verſetzt werden; er wird aber dadurch nicht dauerhafter, ſondern ſchwächer gemacht. Der Gypskalk bindet weit dichter und feſter, und hält alſo gegen Wind und Wetter weit beſſer aus, wenn er allein mit Waſſer, und nicht mit Sande vermiſcht, eingerühret wird.

Hier-

Hiervon kann man auf folgende Weise überzeuget werden. Man gieße erstlich aus bloßem Gyps- oder Spahr-Kalke, sodann aus 2 Theilen desselben und 1 Th. steinigen Sandes, wiederum aus der Hälfte Kalk und der Hälfte Grand, drey längliche und etwann 2 Zoll dicke Platten. Daß der Kalk an sich gut, und nach obiger Anweisung gebrannt seyn müsse, wird hier voraus gesetzt; auch muß der Grand, wie hernach melden werde, rechter Art seyn. Diese drey Platten lege man nach der Reihe in die Traufe eines und eben desselben Daches. Nachdem sie einige Mahl einen starken Regen ausgestanden haben, wird man schon eine Abnützung bemerken. Läßt man sie noch länger liegen, so wird die erste Platte am wenigsten, die andere mehr, die dritte aber am meisten ausgewaschen oder ausgehöhlet werden. Durch diese mit mehrern Platten angestellte Versuche wird man von demjenigen überzeuget werden, was man schon vorher hätte sicher schließen können. Durch die mehresten Sandsteine kann sich das Wasser durchziehen; man höhlet sie daher an einigen Orten wie einen Kessel aus, und bedient sich ihrer zur Filtrirung oder Reinigung des Wassers; siehe Filtrirstein, Th. XIII, S. 344. fgg. Eine Platte aus gutem Gypskalk läßt keinen Tropfen Wasser durch. Daß ihre Theile aufs genaueste zusammen hangen, beweiset auch der Klang, welchen sie von sich gibt, wenn man sie auf die Hand leget, und mit einem Schlüssel daran schlägt. Die Sandtheilchen können also an sich nicht so dicht, als die Kalk-Theilchen, seyn, und mit diesen nicht so genau verbunden werden, als diese allein unter sich in eins zusammen fließen. Sind also Sandtheilchen unter dem Kalke, so kann sich das Wasser, ob gleich nicht eben durch dieselben, sondern vielmehr um sie herum, in den Kalk ziehen, und ihn hernach auflösen, oder aus einander treiben, wenn die in den Wassertropfen befindliche Luft durch einen größern Grad der Wärme ausgedehnet, oder das Wasser selbst in Fäulniß gesetzt wird.

Wer also seine Steine mit bloßem Gypskalke zusammen fügen läßt, wird am längsten die Fugen ausgefüllt sehen. Weil aber der Zusatz von Sand und Grand nicht völlig daran hindert, daß der Kalk binden kann: so ist er auch nicht ganz zu verwerfen, zumahl wo der Kalk kostbar zu haben ist; nur muß er gehörig gemacht werden. Dahin gehört, daß man sich

dabey des mit Staub und Erde vermischten, wie auch des an sich erdartigen und wenigstens sehr lockern Sandes enthalte. Die Ursachen davon sind aus dem Vorigen leicht abzunehmen. Ein steingartiger und von allen Erdtheilen gereinigter Sand, welcher eigentlich Grand heißt (s. Th. XIX, S. 711), oder ein reiner Flußsand, schicken sich am besten dazu. Nimmt man davon höchstens 1, und vom Kalk 2 Theile: so kann damit schon eine dauerhafte Mauer, besonders von innen, verbunden werden. Nimmt man aber von dem einen so viel, als von dem andern, so könnte man beynahe die Jahre berechnen, durch welche eine damit aufgeführte Mauer unbeschädigt stehen möchte, vornehmlich wenn sie der Wetterseite ausgesetzt, oder gegen Abend gekehrt, und noch dazu aus weichen schwammichten Bruchsteinen aufgeführt ist. Der Mörtel, der aus dem Gypskalke und aus zerstoßenen Ziegelsteinen, oder zerriebenen Topfscherben zusammen gerührt werden soll, ist wenig anzupreisen. Erstlich ist es kostbar, die Ziegel oder die gebrannten Steine zu diesem Behuf zerstoßen zu lassen; die Topfscherben würden auch mühsam zusammen zu suchen seyn. Sodenn sind es doch erdartige Theile; und ob sie gleich noch so hart gebrannt gewesen wären, so sind sie durch das Zerstoßen doch wieder gepülvert worden. Diejenigen, welche diese Vermischung anrathen, vermischen den Gyps-Kalk mit dem Bitterkalke. Dieser leidet dergleichen Zusätze weit eher und besser, besonders wenn auch Gypskalk dazu genommen werden kann.

Gegen das bisher Vorgetragene möchte man vielleicht einwenden, und sagen: Ist der Gypskalk mit Grande oder Fluß-Sande vermischt, so widersteht er vielleicht der darauf gelegten Last besser. Die Steintheile lassen sich wohl nicht so, wie die Sandtheilchen, in einander drücken. Dieser Einwurf wird durch die Erfahrung widerleget. Man lasse sich 8 gleich lange und gleich breite, dünne Bretchen schneiden, aus welchen zwo gleiche viereckige Formen zusammen gesetzet werden können.

Die-

Diese setze man auf einer ebenen und festen Tafel, wie ein Par Schiebkästchen ohne Boden, oder wie ein Par Käseformen zusammen. Sie können so groß seyn, daß sie eine Metze eingerührten Kalk fassen. Um eine jede wird ein starker Bindfaden gebunden, welcher, wenn es seyn soll, ohne Hinderniß wieder weggenommen werden kann. Wenn man darauf in einem Gefäße bloßen Gypskalk mit Wasser gehörig vermischet und durchgerührt hat, so fülle man damit die eine Form völlig an, daß der Kalkbrey oben mit den Kanten gleich stehe. Wenn man eine Weile gewartet hat, und nun merkt, daß der Kalk bald binden möchte, so setze man ein schweres Gewicht, etwann einen Centner, oben darauf, binde alsdenn den Faden los, nehme die Bretchen von den Seiten weg, und bemerke, wie viel die Last den darunter liegenden Kalk nieder und aus einander drücke, welches vermittelst der Bretchen genau und bequem geschehen kann. Darauf rühre man auch 2 Theile Kalk und 1 Th. Grand zusammen, fülle die andere Form, und verfahre mit Auflegung eben desselben Gewichtes so, wie bey der erstern. Der erstere und reine Kalk wird nicht so viel zusammen, noch weniger so aus einander gepresset seyn, als der andere mit Grand versetzte. Es ist leicht zu begreifen, daß die mehrentheils rundlichen und auf einander gedrückten Steinkörner viel leichter einander ausweichen müssen, als die fein geriebenen Kalktheile, welche durch das Binden gleichsam in einander gezogen werden. Der Kalk bindet überhaupt so geschwinde und so fest nicht, wenn er mit Grand vermischt ist. Ueber dies werden durch das Ausweichen der größern Sandkörner, weil der Kalk, wenn er schon im Binden ist, nicht zu folgen pflegt, kleine Höhlungen und Zwischenräume verursachet, welche dem Kalke das allergefährlichste sind. Sodann wäre das ein schlechter Mauermeister, der den Kalk zum Widerstande des Druckes in seiner Mauer gebrauchen wollte. Der Kalk ist nur das Mittel, wodurch die Steine, als die eigentlichen Theile einer Mauer, genau und ohne Zwischenräume in einander gefüget und zusammen gehalten werden sollen.

Das zweyte, was zur Zurichtung oder Zubereitung des Gypskalkes zum Mauern gehört, ist das Einrühren desselben mit Wasser. Es ist nicht gleichgültig, welches und wie viel Wasser dazu genommen werde. Man rühre einerley Kalk mit verschiedenem Wasser ein, so wird man im Binden einen merklichen

Un-

Unterschied wahrnehmen. Das Wasser eines jeden Ortes, welches den besten Band macht, muß alsdenn beybehalten werden. Man wird nicht verlangen, daß ich die Art des zum Kalk am besten sich schickenden Wassers auch nur überhaupt beschreiben sollte. Ein jeder Bauherr wird es wohl so gut, als er es an seinem Orte bekommen kann, nehmen müssen. So viel wird man aber, ohne mein Erinnern, aus dem Vorhergehenden folgern können, daß ein klares und von allen Erdtheilen gereinigtes Wasser, einem sumpfigen und trüben hierbey weit vorzuziehen sey. Man wird, zu dieser Arbeit, ein weiches und fließendes, noch mehr aber ein gesammeltes Regen-Wasser, allemahl besser, als ein hartes Brunnen-Wasser, befinden. Die an jedem Orte anzustellenden Versuche können hierbey die beste Anweisung geben. Das Maß des dazu erforderlichen Wassers ist nicht so schlechthin zu bestimmen. Hätte man z. B. einen Eimer bloßen Kalk, so würde man ungefähr zum Einrühren den halben Eimer Wasser nehmen müssen. Sollte Grand oder Flußsand darunter gemischet werden, so darf deshalb nicht mehr Wasser darunter kommen, weil der Grand nicht durchgeweichet werden darf. Noch besser aber wird es von selbst bestimmet, wenn man die eigentliche Art und Weise der Einrührung beobachtet, worauf nicht wenig ankommt. Sie besteht in Folgendem.

In ein festes und wohlverwahrtes Gefäß, gemeiniglich in einen ausgehauenen Trog, schüttet man erst den Theil des Kalkes, der eingerühret werden soll. Je weniger man auf einmahl dazu nimmt, je besser ist es; es wäre denn, daß nicht 1 oder 2, sondern mehrere Mäurer zugleich in Arbeit ständen, und damit versorget werden müßten. Den, entweder allein, oder mit Grand in den Trog geschütteten Kalk machet man mit einer Breithacke etwas eben, gießt alsdenn das

Wasser

Waſſer darüber, und fährt ſogleich mit der Hacke aufs hurtigſte und ſorgfältigſte in dem Kalke hin und her, damit er aller Orten wohl durchgewäſſert, und wie ein Brey flüſſig werde. Hat man im Anfange nicht zu viel und auch nicht zu wenig Waſſer zugegoſſen, wie ein verſtändiger Mäurer durch die Uebung leicht eine Fertigkeit darin erlangen kann, ſo wird man beſondere Vortheile davon haben. Nimmt man das erſte Mahl zu wenig Waſſer, und muß alſo zum andern Mahl noch etwas nachgießen, ſo wird der Kalk ſchlecht binden. Noch weit ſchlimmer aber iſt es, wenn der Kalk zu viel gewäſſert, und alsdenn noch trockener Kalk nachgerühret wird. Gemeiniglich wird das Einrühren der Willkühr der Handlanger überlaſſen; es ſollte aber billig der Bauherr ſowohl, als der Mauermeiſter, mehr darauf halten, daß ſolches allemahl regelmäßig vorgenommen würde. Es iſt ohne dies bey dem Einrühren mit dahin zu ſehen, ob der Mäurer einen flüſſigen und weichern, oder einen dickern Kalk vonnöthen hat. Denn ein geſchickter Mauermeiſter läßt denſelben anders zubereiten, wenn er die Steine in der Mauer damit zuſammen fügen, anders aber, wenn er die Mauerwände damit bewerfen, oder, wie er es nennt, berappen will. Noch anders wird er von dem Ziegel-Decker zugerichtet, wenn er, wie man ſagt, ein Dach, oder vielmehr die Ziegel auf dem Dache in Kalk legen ſoll.

Bey allen Arten des Ein- und Durcheinanderrührens iſt darauf mit zu merken, daß, wenn ſich, aller Vorſicht ungeachtet, Klöße in dem Kalke zuſammen geſetzt haben, ſelbige lieber heraus geworfen, als zerſtoßen und mit den andern vermiſchet werden. Zuletzt wird die Hand an die Schaufel gelegt, mit welcher man den Kalk noch einmahl durcharbeitet, und alsdenn in die Gefäße wirft, in welchen er dem Mäurer zugebracht wird. Uebrigens wird man von ſelbſt einſehen, daß

daß es gar nicht gut sey, wenn der Trog nicht jedesmahl rein ausgetragen, sondern etwas bis zum wiederhohlten Einrühren darin gelassen worden. Noch schlechter ist es, wenn der eingerührte Kalk den Mittag oder den Feyerabend mit abwarten muß. Bindet er sich unterdessen nicht gänzlich, so kann es doch zum Theil, zu großem Nachtheil des Bauherrn, geschehen.

Wenn der Gypskalk im Großen, d. i. zum Bauen und Mauern, gebraucht werden soll, so wird er, wie bisher gezeigt worden, mit Wasser eingerührt. Es kann aber derselbe noch mit mehrern flüssigen Sachen versetzt werden, wodurch er sich noch fester, als mit bloßem Wasser, verhärtet und gleichsam versteinert. Denn, wenn man ihn mit saurer Milch und Molken, oder, noch besser, mit Essig einrühret, so geben diese Massen allerdings einen härtern Stein, als wenn man nur bloßes Wasser dazu nimmt. Wie könnte man aber von besagten Sachen so viel erhalten, als zur Aufführung einer Mauer nöthig wäre? Wenn auch so viel zusammen gebracht werden könnte, so würde man doch nicht gern die Kosten daran wenden wollen. Weil indessen solche Vermischung zuweilen bey dem Bauen und Mauern vortheilhaft seyn, auch zu weiterm Nachdenken führen kann: so wird es nicht unnütz seyn, noch eines und das andere davon anzumerken.

Der Gypskalk bindet überhaupt weit fester, wenn er mit sauern Sachen eingerühret wird. Versäuert man nur das Wasser durch eingelegte saure Kräuter, oder durch zugegossenen Essig, so macht es mit Gyps schon einen festern Band, als bloßes Flußwasser. Will man aber recht festen Gyps haben, womit man so gar eiserne Klammern, Thorangelhaken u. d. gl. einkitten, auch große Quadersteine damit verbinden könnte: so nehme man 2 Theile Gyps und 1 Theil Eisenfeilspäne, oder auch so genannten Hammerschlag, rüh-

rühre solches mit Essig ganz flüssig ein, und lasse es binden. Es ist nur Schade, daß diese Vermischung die Nässe und den Regen nicht gut verträgt, sondern leicht zu rosten pflegt. Kann sie aber mit Oehlfarben überstrichen, und also gegen die Feuchtigkeit verwahret, oder soll sie ohne dies an einem verdeckten Orte angebracht werden, so kann man dergleichen Zusatz sicher und mit vorzüglichem Nutzen gebrauchen.

Die aus alten Mauern gebrochenen Kalkstücke und Brocken, können vermittelst des Feuers aufs vortheilhafteste erneuert und wieder so gut zugerichtet werden, als der Kalk, welcher aus rohen und frisch gegrabenen Gypssteinen gebrannt wird. Man muß nur kunstmäßig damit verfahren. Denn, ob derselbe gleich überhaupt eben so gebrannt und zubereitet werden muß, als jetzt gezeigt worden, so erfordert er doch z. E. einen besondern Grad des Feuers, und muß auch beym Schlagen, zumahl wenn er mit Grand vermischt wäre, etwas anders tractiert werden.

Ferner wird der Gyps oder Gypskalk zu gerohrter Arbeit an Decken, zu Wänden aus Fach-Werk, bey Faßaden, die an Gesims- und Stuckatur-Arbeit reich sind, zu Gesimsen und erhabenen Figuren an Decken, zu Aesterichen oder Fußböden, zu marmorirter Arbeit an Wänden, Säulen und Ornamenten ꝛc. gebraucht.

Vom Gießen der Aesteriche oder Fußböden von Gyps, siehe Th. X!, S. 656, f.

Von Gypsdecken und Stuckaturarbeit von Gyps, siehe Th. IX, S. 35.

Bey dem Gebrauche des Gypses außerhalb an Gebäuden, an Giebeln, oder an Fenster und Thüren, imgleichen an Gesimsen und Säulen, zu Zierrathen ꝛc. muß zuvörderst mit einer Bicke kraus eingespitzet, und daselbst, wo es hoch oder erhaben werden soll, halb, ordentlich zugerichteter Bitterkalk

mit

mit seiner völligen Speise, und halb zugerichteter Gyps, aufgetragen, und alsdenn mit einer weiten Schablone gerade gezogen werden. Hiernächst wird ein gut zugerichteter Gyps mit seiner Sandspeise etwann ½ Zoll dick, mit der Schablone überzogen, und wenn auch dieses trocken ist, endlich bloßer, durch ein enges Sieb geschlagener Gyps, ohne Sand, mit sauern Molken angemacht, und mit der kleinen Glieder-Schablone überzogen, und zuletzt mit bloßem feinem Gypse, welcher mit Molken ganz dünn wie Wasser gemischt ist, überweißet.

Zur Rohrarbeit rechnet man gemeiniglich auf jede Quadrat-Ruthe, 1 Scheffel; es ist aber zu wenig, und daher besser, wenn man auf jede 4 Quadrat-Ruthen, 5 Scheffel oder 1 Tonne rechnet.

Der Bedarf bey den Faßaden läßt sich nicht anders bestimmen, als daß man auf jede 3 Tonnen Kalk zur Putzarbeit, 1 Tonne Gyps als Zusatz rechnet, die vorspringenden Glieder und Ornamente aber besonders ausmißt, alsdenn solche kubisch berechnet, und solchergestalt den erforderlichen Gyps nach Scheffeln oder Tonnen ausmißt. Will man einen recht dauerhaften Putz haben, so muß man zu jeder Tonne Kalk 2 Tonnen Gyps nehmen.

Von gewöhnlichen Gesimsen, die man an den Decken in den Zimmern zieht, und welche 1½ Zoll dick sind, bekommt man 255 laufende Fuß aus einer Tonne, oder 51 Fuß aus einem Scheffel. Zu 20 bis 24 Kubik-Fuß Werkstücke zu versetzen, wird eine Tonne Gyps erfordert.

Von der Mahlerey auf frischen Gypsgrund, siehe Fresco-Mahlen, Th. XV, S. 7, fgg.

Aus dem Gypse läßt sich ein künstlicher Marmor verfertigen, welchen man daher Gypsmarmor nennt, und womit man nicht nur Wände zu überziehen, sondern woraus man auch Tischblätter, Säulen, Kugeln

und

und allerley viereckige Steine in die Zimmer und unter die Oefen zu machen, und diese hernach zu polieren pflegt. Ehe ich aber diese Arbeit beschreibe, muß ich vorher von dem Färben des Gypses Anzeige thun.

Zum Färben des Gypses, werden sowohl Saft- als Sand-Farben, und insonderheit diejenigen gebraucht, die sich polieren lassen. Unter den gebräuchlichen Sandfarben ist der Zinnober, Lack, Schüttgelb, Operment, Rauschgelb, Indig, Umbra, Kienruß; und von den Saftfarben, die aus Brasilienholz im Wasser ausgekochte Farbe, Lackmuß, in Alaunwasser gekochte Attichbeeren, in Essig gekochter Nachtschatten, Saftgrün, Saffran, Gummigutt u. d. gl. Was die Sandfarben betrifft, so werden dieselben nur mit Wasser klein gerieben, und unter den Gyps, nachdem er mit gemeinem oder auch Leimwasser angemacht worden, gerühret. In die Saftfarben thut man etwas Leim- Gummi- Hausenblasen- oder Pergament-Wasser, oder läßt sie darin zergehen, und mischet sie unter den Gyps.

Blaufärben des Gypses, s. Th. V, S. 623.

Braunfärben des Gypses, s. Th. VI, S. 540.

Goldgelbfärben des Gypses. Man nimmt Erbsenwurzel, kocht sie in Wasser, seihet es durch, thut etwas Saffran hinzu, kocht es wieder, seihet es nochmahls durch, und macht damit den Gyps an.

Grünfärben des Gypses, s. unten, S. 456.

Rothfärben des Gypses. Man nimmt rothes Brasilien- oder Fernambuck-Holz und ein wenig Alaun, läßt es mit Wasser kochen, und verfährt damit auf vorgedachte Art.

Schwarzfärben des Gypses. Man nimmt grüne Erlenrinde, kocht sie mit Wasser und Alaun, und verfährt damit auf gleiche Art.

In Pallästen und andern Prachtgebäuden, pflegt man die Wände mit Gypsmarmor zu überziehen.

Ein geſchickter Stuckaturarbeiter muß daher gedachten Marmor mit ſolcher Geſchicklichkeit aufzutragen, zu ſchleifen und zu polieren wiſſen, daß ein ungeübtes Auge dieſe Nachahmung für wirklichen und natürlichen Marmor halten muß. Mit natürlichem Marmor verziert man einen Sahl auf die Art, wie mit einer Vertäfelung von Holz ein gewöhnliches Zimmer. Die Füllungen können entweder leer, oder mit Guirlanden, oder mit Basreliefs ausgeſchmückt ſeyn. Ueber dies pflegt zwar eine gewählte Marmorart, z. B. weißer Marmor, den größten Theil des Sahles zu verzieren; allein, kleinere Theile, wie z. B. die Glieder der Bau-Kunſt, werden auch wohl mit Marmor von einer abgeänderten Farbe ausgelegt. Alles dieſes muß der Stuckaturarbeiter mit dem Gypsmarmor nachahmen. Die Verfertigung des Gypsmarmors halten ſie zwar geheim, allein das Weſentliche iſt dem ungeachtet bekannt, und beſteht in Folgendem. Ehe der Gyps-Marmor aufgetragen wird, muß der Mäurer einen rohen Anwurf mit einem Mörtel von Gyps und Kalk auftragen, weil der Gypsmarmor ſich eher mit einem rauhen Anwurf, als mit einer glatten Wand, vereiniget, und die dazu angewandte Maſſe ſich ſchon dem Gypsmarmor nähert. Durch dieſen Anwurf werden alſo bereits die Füllungen, Kehlen ꝛc. angeleget, ſo daß der Stuckaturarbeiter nur die ſämmtlichen Abtheilungen der Wand mit Gypsmarmor überziehen darf. Der Bauherr überliefert dem Künſtler entweder eine oder ein Par Marmortafeln, welche dieſer bey ſeinem Gypsmarmor nachahmen ſoll, oder er überläßt die Wahl und Miſchung der Farben dem Geſchmack des Künſtlers, oder einem bloßen Ungefähr. Geſetzt, es wird ihm eine Marmortafel, die einen grauen Grund, und ſowohl weiße als rothe Adern hat, zum Muſter gegeben, ſo muß er ſich zu dem Gypsmarmor dieſer Art ebenfalls einen grauen, weißen und rothen Teig, und

zwar

zwar jeden besonders, zubereiten. Er macht nähmlich von Leimwasser mit Pergamentspänen, oder von Hornleim, einen Brey von Gypsmehl, und färbet einen Theil des Breyes grau, den andern roth, wozu er jedoch Farben aus dem Mineralreiche wählen muß. Der weiße Teig bedarf keiner Farbe; er nimmt dazu Mehl von Alabastergyps. Jeden Theil von einer bestimmten Farbe färbet er besonders, und bildet ihn in kleine Rollen. Ehe der Gyps bindet, mischt er z. B. den grauen, weißen und rothen Teig in derjenigen Proportion, die er in der natürlichen Marmorplatte bemerkt, unter einander, und trägt ihn auf die Wand etwann $\frac{1}{2}$ Zoll dick mit seinem Bossir-Eisen auf. Hat der zum Muster angenommene Marmor Flecke von bestimmter Farbe, so trägt er diese Flecke einzeln auf, wenn ein Theil der Wand mit dem Gypsmarmor, welcher den Grund ausmacht, schon überzogen ist. Ja, einige Stuckaturarbeiter setzen auch wohl, in diesem Falle, in den Gypsmarmor kleine Stücke von einem natürlichen Marmor ein. Wenn ein Theil der Wand trocken ist, so übergeht sie der Künstler einige Mahl, und untersucht alle Stellen, ob sich der Gyps-Marmor irgendwo abgeblättert hat. In diesem Falle werden die schadhaften Stellen abgekratzet, und von neuem in der erforderlichen Mischung mit Gypsmarmor überzogen. Wenn das Ganze gehörig ausgebessert und ausgetrocknet ist, so schleift der Künstler den Gypsmarmor zuerst mit Sandstein, alsdenn mit einem Stück feinen Bimsstein, und endlich mit Blut-Stein. Letzterer verschaffet schon einige Glätte, und erleichtert die Politur des Marmors. Jeder Stuckaturarbeiter hat zwar seine ihm eigene Politur; im Grunde betrachtet bedient er sich aber eben der Mittel, womit die gefärbten natürlichen Marmorarten poliert werden, deren im Art. Marmor Erwähnung geschehen wird.

Die naſſe Witterung der nördlichen Gegenden zieht die Unbequemlichkeit nach ſich, daß der Gypsmarmor ſchwitzet, wenn ſich das Wetter in den kalten Monathen ändert. Hierdurch leiden nicht nur die Verzierungen und das Hausgeräth des Sahles Schaden, ſondern der Marmor muß auch von neuem poliert werden. Daher findet man den Gypsmarmor in Italien weit häufiger, als in Deutſchland. Man verziert z. B. in den italiäniſchen Kirchen ganze Altäre damit.

Ein Tiſchblatt von gefärbten Gypsmarmor zu machen. Man läßt ½ Pfund von dem beſten engliſchen Leim in 6 Quart Waſſer zergehen und kochen, um ein leichtes Leimwaſſer zu erhalten, womit man den Gyps anrührt, damit er eine weiche Conſiſtenz erhalte. Von dieſem mit Leimwaſſer angerührten Gyps (welcher 1 oder 2 Stunden lang weich bleibt,) nimmt man einen Theil, miſcht eine beliebige Farbe darunter, die man vorher zubereitet hat, indem man ihn mit einem hölzernen Spatel umrührt, und macht ein Häufchen daraus, welches man bey Seite ſetzt. Auf gleiche Art verfährt man in Anſehung aller derer Farben, die man gebrauchen will, und macht von ſolchen Farben, welche in dem Marmor am meiſten geſehen werden ſollen, größere Häufchen. Wollte man z. B. den Marmor von Aleppo nachmachen, und ein Tiſchblatt daraus bilden, ſo müßte man, nach vorhergegangener Zubereitung der Farben, die dazu erfordert werden, folgender Maßen verfahren. Nachdem man verſchiedene Häufchen von allerhand Farben gemacht hat, nimmt man einige Theile davon, und knetet ſie zuſammen; trennt hierauf alle dieſe Haufen wieder, zerbröckelt ſie in kleine Stücke, und legt ſie in eine große hölzerne Schüſſel; nimmt ſodenn feinen Gyps, worunter man, aber ganz trocken, ein wenig Kienruß gemiſcht hat, beſtreuet damit alle die Gypsſtückchen, welche man in gedachte Schüſſel gelegt hat; (man muß aber nicht zu viel auf einmahl hinein legen, und der Gyps muß nicht zu weich ſeyn, damit dieſe abgeſon-

sonderte Stückchen nicht wieder zusammen kleben;) schüttet alles unter einander, und streuet von Zeit zu Zeit von diesem schwarzen Pulver darauf, bis dieser Haufe allerley Kieselsteine vorstellt, welche ganz schwarz aussehen, und von verschiedener Größe sind. Hierauf macht man von dem feinen Gyps etwas mit einer Farbe an, welche den Grund vorstellen soll, und auf dem Marmor, den man verfertigen will, die Steinchen von einander trennet. Dieser Teig muß aber etwas flüssig seyn. Nachdem man denselben auf einen Tisch geschüttet hat, wirft man die ganze vorhergehende Zubereitung darauf hin, schüttelt und rüttelt sie unter einander, damit alle diese Steinchen von dem neuen Gypse angefeuchtet werden, und man sodenn mit den Händen nachhelfen und eine einzige Masse daraus machen könne. Wenn man nun aus dieser Composition ein Tischblatt verfertigen will, muß man zuvörderst auf ein starkes Bret, oder, noch besser, auf einen steinernen Tisch, einige Leisten machen, welche dergestalt mit einander verbunden sind, daß sie die Gestalt dieses Tischblattes haben. Man schneidet hierauf mit einem langen und dünnen Messer einige Stücke oder Schnitte von dieser Composition ab, welche ungefähr 4 Lin. dick sind, und legt sie auf gedachtes Bret oder den steinernen Tisch, welcher zum Modell dient, um das Tischblatt zu verfertigen. Es wird derselbe gänzlich mit diesen abgeschnittenen Stücken bedeckt, so daß kein leerer Platz übrig bleibt; und man drückt sie mit der Hand etwas aus einander, damit sie sich recht genau unter einander verbinden. Wenn die hölzerne Tafel mit dieser Composition völlig bedeckt, und dieselbe noch weich ist, macht man den gröbern Gyps, den man unterdessen beyseit gesetzt hat, mit Leimwasser an, und füllet damit das Modell völlig aus. Alsdenn legt man ein Bret darauf und beschwert es mit großen Gewichten, damit er sich bey dem Trocknen nicht wer-

se. Wenn der Gyps nach zwey Tagen völlig angezogen hat, welches man daran erkennt, wenn derselbe recht hart ist, so nimmt man dieses Tischblatt von dem Brete, auf welchem es gelegen hat, herab, thut den hölzernen Rahmen hinweg, und wendet es um. Alsdenn rührt man sehr feinen Gyps mit ein wenig Farbe an, macht einen Teig daraus, und streicht solchen mit einem Spatel auf dessen ganze Oberfläche, so daß er ungefähr 1 Lin. dick darauf liegt, füllet damit auch alle Löcher aus, die noch darin sind, und läßt diesen Anstrich ein Par Tage trocken werden. Hierauf nimmt man einen feinen Sandstein, reibt das Tischblatt mit feinem, durch ein Haarsieb gelaufenem, Sande überall wohl ab, und gießt öfters Wasser darauf. Der äußerste geformte Rand wird auf eben die Weise mit kleinen Stücken von Sandstein, welche eben diese Form haben, geschliffen, damit sie nicht Schaden leiden. Das auf solche Art zugerichtete Tischblatt stellet man auf, und wäscht es mit reinem Wasser ab, welches man reichlich darauf gießt, bis dasselbe recht sauber ist, und das Wasser alle Sandkörner, die noch zurück geblieben seyn könnten, abgespühlt hat. Man läßt es ein Par Stunden abtrocknen, und überstreicht es zum zweyten Mahl mit oben gedachter Composition, die man aber nicht so dick mehr aufträgt, und läßt sie hierauf 24 Stunden trocken werden. Sodenn nimmt man einen Wetzstein und einen Schwamm, und überschleift damit das ganze Tischblatt, welches man mit dem Schwamme häufig benetzet, bis man diesen ganzen neuen Anstrich völlig hinweg geschliffen hat. Hierbey muß man aber die Vorsicht gebrauchen, daß man diejenigen Plätze, wo der Anstrich schon hinweg genommen worden, nicht mehr berühre. Eben so verfährt man mit dem Rande; nur bedient man sich hierzu solcher Steine, die nach eben dieser Figur zugerichtet sind, damit sie nicht die Form des Randes verderben. Nunmehr

mehr ist das Tischblatt glatt genug, und im Stande poliert zu werden. Man überstreicht in dieser Absicht das Tischblatt zum dritten Mahl ganz leicht und dünn mit oben gemeldeter Composition, die man mit einem Pinsel auftragen kann. Wenn dieser Anstrich recht trocken geworden, verfährt man damit auf die oben angezeigte Weise; ausgenommen, daß man, an statt eines Wetzsteines, einen Probierstein nimmt, welcher auf derjenigen Seite, mit welcher er diesen neuen Anstrich hinweg nehmen soll, recht glatt und eben gemacht worden. Man schleift mit der einen Hand mit diesem Steine, und fährt mit dem Schwamme in der andern Hand über eben diese Stelle. Nach dieser dritten Arbeit wird das Tischblatt einen gewissen Glanz erhalten. Um ihm nun die letzte Politur zu geben, überstreicht man dasselbe aufs neue mit einem mit Leimwasser eingerührten Gyps, schleift es wieder, wäscht es wohl ab, und läßt es etliche Tage trocknen. Wenn es trocken genug ist, gibt man ihm einen Anstrich mit Baumöhl, und wischt es zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen ab. Der Gyps wird auch anfänglich mit Bimsstein und Wasser, hernach mit gestoßenem Tripel und einem Schleifstein, worauf man die Messer scharf machet, oder mit einem Oehlstein gelinde poliert; und endlich gibt man ihm mit sämischem Hirsch- oder Elend-Leder den Glanz. Einige nehmen auch starkes Seifen-Wasser, bestreichen den trocknen Gyps damit, und polieren ihn, wenn er noch feucht ist, mit einem großen Zahn, oder einem glatten runden dicken Glase. Andere nehmen gebrannte und fein gestoßene Eyerschalen, streuen sie auf den Gyps, machen sie naß, und reiben also den Gyps mit Kork oder einem harten Leder, bis er glatt und glänzend wird.

Der Gyps, wenn er trocken ist, sieht gemeiniglich graulich aus; daher man ihn mit folgender Beitze recht schwarz machen kann. Man nimmt braunes

Brasilienholz, Galläpfel, Essig und ein wenig Alaun; läßt es kochen, daß es dick wird; seihet es durch ein Tuch, und gießt hernach Beutler- oder eine andere Schwärze von den Schönfärbern, welche etwas dick ist, hinzu; und bestreicht damit den schwarzen Tisch etliche Mahl, so wird er, wenn er trocken geworden, bläulich schwarz aussehen. Ueberschmiert man ihn hernach mit Baumöhl, so wird er schön schwarz werden. Andere nehmen Wasser von ungelöschtem Kalk, vermischen es mit etwas Scheidewasser, gießen solches über wälsche Nußschalen, lassen es eine Weile stehen, und bestreichen damit, vermittelst eines Pinsels, ihren Gyps, so wird er schwarz.

Man muß sich hüten, auf solchen Tischen kein Wasser zu verschütten, wenn sie schon poliert sind, weil sie Flecken davon bekommen, und es schwer hält, sie wieder zu polieren, wenn sie auf diese Weise verderbet worden sind.

Auf gleiche Art lassen sich auch verschiedene Zierrathen, Vögel, Thiere oder Blumen machen, wenn man sie, vermittelst derjenigen Werkzeuge, welche die Formschneider in Holz gebrauchen, 2 Lin. tief aussticht, und die ausgestochenen Plätze mit eben dieser Composition nach den erforderlichen Farben ausfüllet. Man muß sie hierauf allemahl, wenn man den ausgestochenen Platz ausgefüllt hat, mit dem Steine glatt machen, und alles auf vorbeschriebene Weise polieren.

Hier sind noch einige Compositionen zum Gyps-Marmor mit verschiedenem Grunde.

Zu einem Marmor, dessen Grund meisten Theils grün ist, nimmt man die Farbe Operment und Indig gemischt, vermengt sie mit Gyps, daß sie hell werde, und macht ein Häufchen daraus; welches der erste Satz ist. Hernach nimmt man wieder vorige grüne Farbe, so noch dunkler sey, und macht sie ebenfalls mit Gyps an; welches der zweyte Satz ist. Den dritten Satz macht man mit Operment und Gyps; und endlich zuletzt mit weißem Gyps allein; legt es bey den Marmor, macht die Häufchen zusammen, und schmiert auf jedes ein wenig Zinnober, so mit Gyps angemacht ist; streuet so-

denn

denn Kienruß, oder wohlgeriebenen und gestoßenen durchgesiebten Umber, oder eine andre dunkle Farbe darzwischen und darüber, und drückt sie mit beyden Händen zusammen.

Zu einem Marmor, dessen Grund größten Theils roth seyn soll, nimmt man 1) Gyps, macht ihn mit Zinnober als eine helle Fleischfarbe; 2) darnach wieder Gyps mit mehr Zinnober, daß er dunkler werde; 3) ganz weißen Gyps; 4) Indig, ein wenig mit Gyps angemacht; streuet darüber Kienruß, und verfährt, wie vorgedacht.

Gypsmarmor, dessen Grund meistens rosenroth ist. 1) Kugellack dünn mit Gyps als eine bleiche Rose gefärbt; 2) wieder dunkler mit mehr Kugellack gemacht; 3) weißen Gyps allein; 4) Kienruß darüber gestreuet, u. s. w.

Marmor, dessen Grund meistens blau ist. 1. Indig hell mit Gyps. 2. Indig dunkler mit Gyps angemacht. 3. Weißer Gyps allein. 4. Kienruß darüber gestreuet ꝛc.

Marmor, dessen Grund meistens gelb ist. 1. Rauschgelb mit Gyps etwas hell angemacht. 2. Rauschgelb dunkler. 3. Zinnober und Gyps. 4. Weißen Gyps allein. 5. Kienruß.

Eine besondere Art von Marmor. Man nimmt ganze Eyerschalen, bricht solche nur in 3 oder 4 Stücke; nürnberger Goldstreusand, oder andern Streuglanz, desgleichen allerhand Feilspäne von Messing und Kupfer, mischet solches unter einen bunten Gyps, gießt denselben in eine Tischform, läßt ihn trocknen, und poliert ihn gehörig.

Einige verfahren bey dem marmorieren des Gypses folgender Gestalt. Sie machen ihren Gyps mit dünnem Leimwasser an, welches mit Hausenblasenwasser vermischt ist, und tragen alsdenn die mit dergleichen Wasser angemachten Farben mit einem Pinsel auf den Gyps, und ziehen also auf den nassen Gyps allerley Adern nach ihrem Belieben.

Säulen und Kugeln zu marmorieren. Nachdem man solche von leichtem Holz verfertigen lassen, und darein entweder nach Gefallen gehauen, oder kurze Nägel von Eisen oder Holz eingeschlagen, damit der Gyps an denselben halten könne, trägt man den Gypsmarmor eines guten Fingers dick darauf, streicht

ihn mit einem breiten Messer fein gleich, schabet ihn, wenn er trocken ist, vollends gleich, reibt ihn mit einem Sandsteine glatt, und poliert ihn.

Will man, nach Art der Tischler, in Gyps etwas einlegen, so muß man, wenn der Gyps noch etwas weich, (oder auch wenn er hart geworden ist, welches aber mehr Arbeit erfordert,) auf demselben etwas beliebiges zeichnen, oder in Felder eintheilen, und die aufgezeichnete Figur etwas tief oder schräg ausschneiden, doch so, daß von dem Gypse auf den Seiten nichts ausspringe. Den ausgeschnittenen Grund läßt man rauh, damit das Eingelegte besser haste. Ist es nun nach dem vorgezeichneten Risse ausgeschnitten, so befeuchtet man es inwendig mit reinem Wasser, schmiert ein wenig ganz dünnen Gyps, nicht aber gleich, sondern rauh hinein, trägt alsdenn den Marmor oder andern gefärbten Gyps darauf, und drückt ihn wohl an, läßt aber diesen eingelegten Marmor oder andern farbigen Gyps etwas höher seyn, als das Tischblatt an sich selbst ist, damit man ihn besser abschaben, mit dem Sandsteine abreiben und polieren könne.

Ferner wird der Gyps zum Abformen oder Abgießen, oder zu allerhand Formen der Gold- und Silber-Arbeiter, Zinngießer, Schwertfeger, Wachsbossirer ꝛc. zum Abdrucken der Münzen, auch zu ganzen Bildern und Statüen, gebraucht.

Wie Formen von Gyps zu machen seyn, habe im I Th. S. 45, f. beschrieben.

Das Abdrucken der Münzen in Gyps, siehe im Art. Münze.

Zu Verfertigung weißer und sauberer Gyps-Bilder und Statüen, ist insonderheit der aus Schiefer gebrannte Gyps vorzüglich zu gebrauchen, wenn die Form nur nicht auf einmahl damit erfüllet wird, sondern wenn man nur auf einmahl so viel Gyps mit Wasser ganz dünn und flüssig einrühret und in die

Form

Form gießt, daß er sich durch das Hin- und Herbewegen der Form allenthalben ansetzen und sie also inwendig überziehen kann. Wenn diese Rinde alsdenn gebunden hat, und recht trocken ist, wird sie durch gleichmäßiges Eingießen so dick und stark gemacht, als man sie haben will. Wird alsdenn das Bild aus der Form genommen, so kann die übrige Höhlung auf solche Weise nach und nach ganz ausgegossen und angefüllet werden.

Hat man ein schlechtes Bild, welches gleichsam auf einer Tafel nur erhaben ist, so lege man dasselbe auf ein Bret, und mache um dasselbe einen Rand von Thon, ungefähr 2 Finger hoch, nachdem man nähmlich die Form dick haben will; jedoch bestreiche man zuvor vermittelst eines weichen Pinsels mit Baumöhl, oder mit einem dicken Seifenwasser, das Bild allenthalben wohl, insonderheit die tiefen Löcher und Gruben; alsdenn gieße man den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, und nehme den Rand nebst dem Bilde davon; so hat man schon eine Form; und auf eben solche Manier kann man in diese gemachte Form wieder Bilder abgießen, wenn man sie mit Oehl oder Seifenwasser bestrichen hat.

Ist es aber ein anderes Bild oder Stück, welches eine doppelte Form erfordert, und auf beyden Seiten abgeformet werden muß, so nehme man ein Stück Thon, so groß als das Bild ist, lege es auf ein Bret, und drücke das Bild, welches man abformen will, bis auf die Hälfte hinein; alsdenn bestreiche man es mit Baumöhl oder Seifenwasser vermittelst eines Pinsels allenthalben wohl. Hierauf mache man einen Rand von eben demselben Thon, eines Fingers hoch oder mehr als das Bild ist, darum, und gieße den angemachten Gyps darein; diesen lasse man trocknen; darnach nehme man die gemachte Töpfererde von dieser Form ab, schneide sie fein gleich, und mache auf den

Sei-

Seiten Einschnitte, und auch den Einguß darein. Wenn dieses geschehen ist, lege man die Form nebst dem darin liegenden Bilde auf ein Bret, bestreiche es nebst der Gypsform wieder über und über mit Baum-Oehl oder dickem Seifenwasser, damit der Gyps nicht auf einander fest werde; mache auch wieder einen Rand darum, gieße den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, nehme den Rand weg, beschneide ihn allenthalben gleich, mache ihn behutsam auf, nehme das Bild sanft heraus, und lasse alles vollends recht trocken werden. Will man nun ein Gypsbild wieder darein gießen, so muß man in diese Form einen Einguß schneiden, und durch denselben in die Form, nachdem sie mit Oehl oder Seifenwasser zuvor wohl beschmiert worden, den angemachten Gyps eingießen, oder den Gyps erstlich in den einen Theil der Form, hernach auch in den andern, gießen und jeden Theil für sich trocknen lassen. Alsdenn schneidet man es gleich, bestreicht es mit einem andern frisch angemachten Gyps, kleibet es zusammen, läßt es trocknen, und beschneidet es, wo es nöthig ist, allenthalben fein gleich. Will man es auch mahlen, so kann man dieses mit Farben, welche mit Leim- oder Gummi-Wasser eingerührt sind, verrichten. Und sind die Bilder nicht sehr weiß, so bestreicht man sie auch mit feiner Kreide, die mit Leimwasser angemacht ist.

Wie Gyps zu vergolden, siehe Th. XIX, S. 418.

Ich komme auf den in den neuern Zeiten eingeführten Gebrauch des Gypses zum Düngen, welchen der fürstl. hohenloh-waldenburgische Pfarrer zu Kupferzell, Hr. Joh. Friedr. Mayer durch wiederhohlte Versuche bestätigt hat. Es ist aber der Gyps ein vorzügliches Düngungsmittel für magern und trocknen Boden. Auf nassen oder kalten Wiesen und Feldern aber taugt er zu dieser Absicht nicht. Man

braucht

braucht ihn zu diesem Behuf sowohl roh, als gebrannt. Wird er roh, wie er aus dem Bruch kommt, genommen, so kann er da schon ohne schwere Mühe, weil er nicht von harter Art ist, zerstoßen werden. Man schlägt ihn anfänglich durch eiserne, 5 bis 6 Pfund schwere Hämmer zu Stücken in der Größe eines Hühnereyes, oder einer wälschen Nuß, und bringt ihn alsdenn in einen gewöhnlichen Stampftrog, wo er, wenn die Stampfe unten mit Eisen beschlagen ist, in kurzer Zeit und leicht zu Mehl gemacht werden kann. Es schadet inzwischen auch nicht, wenn Stückchen, wie Bohnen oder Erbsen groß, mit unter ganz bleiben. Auf Oehl- Walk- und Lohmühlen, geht die Arbeit noch viel geschwinder von statten, und man kann in 24 Stunden eine sehr große Menge Gypsstaub mahlen.

Den Riß einer Gypsstampfmühle, nach welchem verschiedene in Hohenlohe erbauet worden sind, stellt Fig. 1091 dar.

A, das Profil.

B, der Grundriß.

1, der Wellklotz, oder Pfülben, auf welchem der Well-Baum liegt. 2, die Schwelle unter dem Wellklotz. 3, der Trog, nebst den Löchern, worin der Gyps gestampft wird. 4, der Wellbaum. 5, die Hebarme. 6, die Strempfel. 7, das Wasserrad. 8, die Hebelatten. 9, die Schließen durch die Hebelatten. 10, die Eisenplatten am Strempfel. 11, die Docken oder Säulen.

Zu Zermalmung des Gypses, ist auch ein Mahl-Trog, (oder, wie ihn Hr. Mayer nennt, Wergeltrog,) worin man das Obst zerquetscht, daraus man den Cidermost oder Obstwein macht, wenn man das zerquetschte Obst auf der Presse ausgedrückt hat, sehr brauchbar. Siehe Fig. 1092.

1, ist der Wergeltrog selbst, welcher aus einem etwas krumm gewachsenen Eichen- oder andern festen Stücke Holz gehauen wird, so, daß die Höhlung, 10, sechs bis acht Zoll, mehr oder weniger tief, und beynahe eben so breit ist, als der

Stein

Stein selbst, welcher darin laufen und den Gyps zermalmen, oder das Obst zerquetschen soll.

2, ist der Stein, welcher aus einem harten Sand- oder einem andern Stein, der fest und dicht ist, gehauen werden kann. Gemeiniglich nimmt man dazu abgelaufene Mühlsteine, welche noch auf ihrem Rande 4, 5 bis 6 Zoll breit sind. Wie der Stein nach dieser Breite mehr Gyps oder Obst fasset und quetschet, so verhält sich auch darnach seine Masse und Schwere, nach welcher die Grade der Quetschungen erfolgen. In dem Loche, 9, wird ein rundes ausgehöhltes Holz, am besten eine Nabe von einem Wagenrad, angebracht, damit die Stange, 5, welche durchgeschoben wird, und darin rollet, nicht so bald durch das stete Reiben am Steine beschädiget werden möge.

3, ist eine kleine Schaufel, deren sich die beyde Personen, 11, welche den Stein hin und her schieben, wechselsweise bedienen, damit die Steine, oder das Obst, die gequetscht werden sollen, aufzulockern. Die Person, welche inwendig steht, hält die linke Hand an die Stange, und fährt zugleich mit der Schaufel, welche sie in der rechten hält, in den Trog hinein. Das nähmliche thut die Person, welche die Stange außen in der Hand hat. Die zwo Personen, 6 und 7, stehen gegen einander gekehrt; wann die eine die Stange von sich drückt, so zieht sie die andere an sich, und ihre Arbeit geschieht dadurch sehr leicht und bequem. Kaum hat man also den Mühlstein drey Mahl hin und her gerollt, so ist der Gypsstaub schon fertig.

8, ein hölzerner Nagel, welcher durch die Stange, nahe an dem Stein, angebracht ist. Ein solcher Nagel muß auch außerhalb dem Stein seyn, um diesen in seinem Standorte zu erhalten, und sein Ein- oder Ausweichen zu verhindern.

5, die Stange, welche von gehöriger Stärke seyn muß, damit sie nicht schwanke, oder sich biege. Sie muß so lang seyn, daß sie den Zirkel des Troges beschreiben kann.

4, der in dem Boden befestigte Stock. Oberhalb demselben ist ein starker eisener Nagel eingeschlagen, welcher durch die Stange hindurch geht, daß sie also, da sie auf dem Stock ruhet, nicht ausweichen kann.

Einige Landwirthe brennen den Gypsstein zuvor, ehe sie ihn zu Pulver stoßen. Wo man die Kosten des Holzes nicht achten darf, und kürzer und leichter bey

der

der Zermalmung wegkommen will, da iſt dieſe Methode nicht zu tadeln. Hr. Mayer meint aber, daß man irre, wenn man dem gebrannten Gyps vor dem rohen, im Düngen einen Vorzug geben wolle. Beym Brennen ſoll, wie der faule Geſtank verräth, viel Oehl verlohren gehen, welches zum Wachsthum der Pflanzen vieles beyträgt. Die Art, ihn auf das Land zu bringen, iſt übrigens einerley, man möge ihn roh oder gebrannt nehmen. Er wird nähmlich am beſten aus Säetüchern geſäet.

So vortrefflich der Gyps, wie aus dem Folgenden erhellen wird, zur Fruchtbarkeit der Erde und zum Wachsthum der Pflanzen dient, ſo kann er doch auch ſchaden, wenn deſſen zu viel auf das Land kommt. Er muß daher mit Vorſicht und nach Beſchaffenheit des Landes, nach dem dieſes mager iſt, mehr oder weniger, niemahls aber im Uebermaß genommen werden. Erfahrungen, die theils von Hrn. Mayer und ſeinen Landsleuten, theils von Landwirthen in Sachſen, in der Schweiß und in mehrern Gegenden, gemacht worden ſind, lehren hierin, daß 8 Metzen oder Simri, wie im Hohenlohiſchen gebräuchlich ſind, hinlänglich ſeyn, einen Morgen von 180 Quadrat-Ruthen, à 12 Schuh rheinl. Maß zu befruchten, oder daß auf einen halben ſchleſiſchen Morgen von 150 Quadrat-Stangen, oder 1 bresl. Scheffel Ausſaat, $\frac{3}{4}$ Scheffel das kleinſte, $1\frac{1}{2}$ Sch. aber das ſtärkſte Maß ſeyn, das Feld ſey übrigens Acker oder Wieſe. Weder darunter noch darüber wird anfänglich der ſicherſte Weg ſeyn, und nach der Verſchiedenheit des Gypſes und Bodens, alsdenn leicht das rechte und eigentliche Maß durch mehrere Verſuche gefunden werden.

Auf die rechte Zeit den Gypsſtaub auszuſtreuen, kommt auch vieles an; und auch hierin haben die Erfahrungen den beſten Unterricht ertheilt. Nach ihnen iſt es am nutzbarſten, Wieſen im Februar oder März,

ſo

so bald der Schnee von diesen weggeht, Acker hingegen alsdenn damit zu düngen, wenn der Same so eben gesäet worden. Nach Beschaffenheit der Saat wird also dieses im Frühlinge oder Herbste geschehen.

Je trockner, leichter und wärmer der Boden von Art ist, je mehr zeigt der Gypsdünger seine Kraft. Es ist keine Sorte der Gewächse und Pflanzen, denen er nicht einen bewundernswürdigen Trieb geben sollte, doch der einen mehr als der andern, insonderheit den Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, und am vorzüglichsten dem Klee, den er besonders zu begünstigen scheint, und welcher nicht allein ungemein dick und hoch darnach wächst, sondern auch jährlich vier bis fünf Mahl gehauen werden kann. Er verbessert elenden magern Boden in kurzer Zeit dermaßen, daß dieser die fettesten Gräser und Früchte trägt, und auf mosigen erstorbenen Wiesen und unfruchtbaren Boden, zeigt sich, wenn der Gyps darauf ausgestreuet worden, bald der schönste Klee, ohne ihn darauf säen zu dürfen.

Aus Eppingen in der Pfalz schreibt jemand: daß der zerstoßene Gyps auf den dortigen Feldern, welche mehrentheils aus gelbem und weißem Thone oder Letten, und braunem und rothem Kies bestehen, ausnehmend anschlägt; daß der in den Haber gesäete Klee, nachdem er, da die Haberſaat bereits aufgegangen, und eines Fingers lang aufgewachsen war, mit rohem Gypse überstreuet worden, den Haber gänzlich überwachsen habe, so daß der Eigenthümer Haber und Klee zum Futter habe mähen lassen müssen, und daß die Menge dieses Futters von einem Morgen den Ertrag von einem Morgen der besten Wiesen weit über die Hälfte übertroffen habe. Man habe auch die Rübensaat und die Kohlpflanzen mit rohem Gypse überstreuet, und dadurch die Erdflöhe völlig von diesen Gewächsen abgehalten, welche sonst dasselbe Jahr auf allen mit Gyps nicht überstreuten Stücken, besonders in den Rüben, sehr großen Schaden gethan. Die mit Gyps überstreuten Rüben seyn sehr reichlich und gut gerathen. Der Ruf von dem Nutzen des Gypses habe sich nunmehr schon so verbreitet, daß er aus der Gegend von Eppingen bis an Straßburg hinauf, über den Rhein, und in die Bergstraße hinunter, 15 bis

20 Stun-

20 Stunden weit abgeholt, und mit großen Kosten verführet werde.

Von Bern aus wird versichert, daß der Gyps in den dortigen Gegenden, insonderheit auf trockuem Grunde, Wunder thue. Man habe davon erstaunliche Proben selbst im Großen gesehen. Im J. 1769 sey unter andern ein Acker mit Sommerweitzen und holländischem Klee besäet worden. Zu Ende des May habe diese Saat ganz gelb und kränklich ausgesehen, daß jedermann solche für verlohren schätzte. Bey dem ersten trüben Tage, welcher Regen versprach, sey diese Saat mit Gypsmehl bestreuet worden. Kaum acht Tage hernach sey der Acker wieder mit dem allerlebhaftesten Grün bedeckt gewesen. Die Aernde sey vortrefflich ausgefallen, und der Klee bis zu den Aehren des Weitzens aufgewachsen gewesen; da hingegen der ungegypste Klee in dem daran liegenden zu gleicher Zeit besäeten Acker bey der Aernde kaum 6 Zoll hoch gewachsen war.

Ferner ist der Gyps auch seit vielen Jahren in den Aemtern Gandersheim, Stauffenberg, Greene und Uslar bekannt. Er wird auch auf dem Eichsfelde überhaupt auf Wiesen und Feldern, besonders aber bey der Esparsette, mit vielem Nutzen gebraucht.

Aus allen Erfahrungen, die man bis jetzt noch mit dem Gypse gemacht hat, scheint, bereits erwähnter Maßen, so viel mit Zuverlässigkeit zu folgen, daß man den Gyps zu Staub zermalmen und zeitig aufstreuen müsse, wenn die Gewächse noch jung sind, nach, oder kurz vor einem Regen, oder überhaupt, wenn die Blätter der Gewächse von Thau oder Regen naß sind; daß der Gyps auf kalten, schattigen, oder nassen Aeckern und Wiesen ganz und gar keine Wirkung zeige, aber um desto stärker wirke, je höher, trockner, wärmer, und je mehr der Sonne ausgesetzt ein Land ist; daß man ihn ungefähr so dick wie Rocken, auch wohl noch einmahl so dick, säen müsse, indem es nicht schadet, ihn dick auszustreuen; endlich, daß seine Wirkung mehrentheils nur 1 Jahr, zuweilen aber auch 2 bis 3 Jahre sichtbar sey.

So vortheilhaft aber alle bisher angeführte Nachrichten dem Gypse sind, so kann man doch nicht läugnen, daß es auch viele andere Erfahrungen gibt, welche dem Gypse alle mögliche Wirkung in Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen absprechen. Indessen würde es sehr unbillig seyn, wenn man aus solchen mißlungenen Versuchen einen allgemeinen Schluß ziehen, und dem Gypse überhaupt allen Nutzen bey dem Ackerbaue absprechen wollte. Das einzige, was man daraus mit Recht folgern kann, ist, daß der Gyps entweder nicht in allen Jahren, oder nicht auf allen Arten der Aecker, wenn sie gleich nicht im Schatten, auch nicht naß sind, seine Wirkung äußere.

Man hat so gar aus chymischen Gründen erweisen wollen, daß der reine Gyps völlig unfähig sey, beym Getreidebau diejenigen Vortheile zu schaffen, welche man von ihm rühmet; vielmehr habe man den guten Erfolg gänzlich dem mit dem Gypse vermengten Kalke zuzuschreiben, weil man sich zu dem Bestreuen nie eines reinen, sondern vielmehr allemahl eines unvollkommenen kalkichten Gypses bedient habe. Vielleicht ist diese Bemerkung nicht ganz ohne Grund; und es könnte wohl seyn, daß der unvollkommene kalkichte Gyps Wirkungen äußerte, die man von dem ganz reinen Gypse vergeblich erwarten würde. Allein, man geht unstreitig zu weit, wenn man alle Wirkung einzig und allein dem mit dem Gypse vermengten Kalke zuschreibt, als welches der Erfahrung zu widersprechen scheint. Ueberhaupt ist eine bloß chymische Untersuchung der Steine und Erdarten nicht hinreichend, uns den ökonomischen Nutzen derselben in seinem ganzen Umfange zu zeigen, zu geschweigen, daß man oft die richtigen Grundsätze der Chymie unrichtig angewendet, und dadurch nur ohne Noth Gelegenheit gibt, eine sonst sehr nützliche und vortreffliche Wissenschaft in den

Au-

Augen derer, welche sie nicht gehörig kennen, verächtlich zu machen.

Aber die Vertheidiger des Gypses haben sich auch gerächt, und es an vielem übel verdauten chymischen Gewäsche über die verborgenen Eigenschaften des Gypses nicht fehlen lassen. Besser wäre es unstreitig gewesen, wenn sie sich bloß an die Erfahrungen gehalten, und übrigens geradezu gestanden hätten, daß sie, dieselben zu erklären, nicht im Stande wären. Denn ein solches Geständniß ist keine Schande, und allemahl besser, als wenn man durch lächerliche Erklärungen seine Unwissenheit in der Chymie und Mineralogie verräth.

So viel ist wohl gewiß, daß der Gyps nicht als ein Mist wirke; denn sonst könnte er in der so geringen Menge, in welcher er aufgestreuet wird, unmöglich so merklich wirken. Selbst der beste und kräftigste Mist wird das nicht thun, wenn man ihn so dünn aufstreuet. Ueber dies wenn der Gyps wirklich düngte, d. h. die Pflanzen nährte, so müßte er sie eben so gut auf einem schattigen als sonnigen, auf einem trocknen als nassen Acker nähren; allein, auf schattigem oder nassem Lande thut er nichts. Er müßte ferner nicht bloß Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Bohnen, Klee, Esparsette u. s. w. und etwann Kohlgewächse, als: Rüben, Kohl u. d. gl. sondern überhaupt alle Pflanzen nähren, so wie ein jeder anderer Dünger. Endlich müßte es gleichgültig seyn, ob man den Gyps bey Regen oder Dürre, bey jungen einer Hand hoch aufgeschossenen Gewächsen, oder eher, saete. Kurz, wer alle diese, und noch verschiedene andere Umstände, als: daß der Gyps sehr schnell in wenigen Tagen seine Wirkung äußert, u. s. w. erwäget, der wird sich leicht überzeugen, daß der Gyps durchaus kein Dünger sey, und die Pflanzen nicht nähre.

Eben so wenig kann der Gyps als ein Märgel wirken. Denn der Märgel ist hauptsächlich kalten, nassen Aeckern nothwendig und sehr nützlich; der Gyps hingegen thut eben auf dergleichen Ländereyen nicht die geringste Wirkung. Aber einen Nutzen leistet der aufgestreute Gypsstaub, wenigstens der von unreinem Gypse, welcher sehr beträchtlich, und, wie es scheint, durch die Erfahrung völlig erwiesen ist. Er vertreibt nähmlich die Erdflöhe, und vielleicht auch anderes Ungeziefer. Man findet davon nicht nur in den bereits oben angeführten Erfahrungen, sondern auch in demjenigen, was Hr. Mayer in der 2ten Fortsetz. der Beyträge ꝛc. S. 95, und 102, anführt, hinlängliche Beweise. Hieraus lassen sich alle mögliche Erscheinungen der so genannten Gypsdüngung, so wunderbar sie an sich scheinen, mit einer ungemeinen Leichtigkeit ganz natürlich erklären. Der Gypsstaub wirkt vorzüglich auf Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, weil diese vorzüglich von den Erdflöhen leiden; er wirkt um desto stärker, je heißer, trockner und offener die Stellen sind, wo man ihn hinstreuet, weil auf solchen Stellen die Erdflöhe gemeiniglich am häufigsten sind; er wirkt auf nassen, kalten, oder schattigen Orten gar nicht, weil diese gemeiniglich von den Erdflöhen gar nicht besucht werden; er muß gestreuet werden, so lange die Pflanzen noch ganz jung sind, insonderheit wenn man an ihnen merkt, daß sie kränklich aussehen, und nicht recht fort wollen, denn dieses ist mehrentheils ein sicheres Zeichen, daß die Erdflöhe anfangen sie zu benagen, und sie nagen bloß die ganz jungen zarten Gewächse; endlich muß er gestreuet werden, wenn die Blätter der Pflanzen feucht sind, weil die Mayerischen Erfahrungen zeigen, daß bloß unter dieser Bedingung die Erdflöhe abgehalten werden.

Es läßt sich hieraus auch leicht begreifen, daß der Gyps im trocknen heißen Frühlinge stärker wirken müsse,

müſſe, als in einem naſſen und kalten, und daß alſo ſeine Wirkung nicht in allen Jahren gleich ſey. Ferner, daß er in ſüdlichen Ländern, beſonders wenn ſie hoch und trocken liegen, weit ſtärker und allgemeiner wirken müſſe, als in nördlichen, kalten Gegenden.

Es bleibt alſo nur die Frage übrig, ob die bloße Abhaltung der Erdflöhe den Hülſen- und Kohlgewächſen einen ſo ungemeinen Vortheil verſchaffen könne, als der Gypsſtaub der Erfahrung zufolge leiſtet. Dieſe Frage aber beantwortet ſich zum Theil ſchon ſelbſt aus den angeführten Erfahrungen. Hr. Mayer verſichert, daß er noch nie ſo viele, ſo ſchöne und frühe Pflanzen erhalten habe, als nachdem er die Erdflöhe von ihnen durch den Gypsſtaub abhielt. Jeder Land-Wirth weiß, wie ungemein ſchädlich, ſelbſt auf den fetteſten Aeckern, die Erdflöhe den Gewächſen ſind; und die Haupturſache, daß früh im März geſäete Erbſen, mehrentheils am beſten gerathen, iſt keine andere, als die, daß die Erdflöhe im März noch nicht ſo häufig zu ſeyn pflegen, als in den folgenden Monathen. Es iſt alſo gewiß, daß junge Erbſen und Kohlpflanzen, die von den Erdflöhen leiden, ſo bald man dieſe vertreibt, gemeiniglich ſich dermaßen beſſern, und aufs neue ſo ſtark zu wachſen anfangen, als wenn man ihnen neuen Dünger gegeben hätte; daher es ganz natürlich iſt, daß der Gyps dergleichen Früchte zu düngen ſcheint, ob er gleich dieſes nicht thut.

Der Gyps iſt alſo zwar kein Märgel oder Miſt, aber dennoch ein ſicheres und leichtes Mittel wider die Erdflöhe, und als ein ſolches ſchon von ungemeinem Nutzen. Hr. Mayer verdient allerdings den Dank aller Landwirthe, daß er ihn zuerſt laut angeprieſen, und allenthalben bekannt gemacht hat. Zwar kann der Gärtner ſeine Pflanzen durch fleißiges Beſprengen mit Waſſer vor den Erdflöhen retten; allein, wie wäre es dem Landwirthe möglich, große und weitläuftige

Aecker oder Wiesen so oft zu besprengen? Daher machen diese schädlichen Insecten oft die schönsten Erbsensaaten, die besten Kleefelder, den fettesten Sommerrübsen völlig zu nichte.

Der Gypsstaub vertreibt, nach den Mayerischen Erfahrungen, die Erdflöhe zwar in demselben Jahre, in welchem er gestreuet wird, in dem folgenden aber kann er das nicht thun. Dennoch will man die Wirkung des Gypsstaubes zuweilen 2 bis 3 Jahre an den Gewächsen bemerkt haben. Unfehlbar rührt diese Erscheinung, wofern sie richtig ist, daher, daß die Erdflohe ihre Brut auf den gegypsten Stücken nicht haben zurück lassen können, daher diese auch noch im folgenden und zweyten Jahre mehr, als andere ungegypste Stücke, vom Fraße dieser Thiere befreyt bleiben.

Andere erklären die Kraft des Gypses, (insonderheit derjenigen Gypsart, welche mit Säuren brauset, oder derjenigen, die bald zu einem zarten Pulver zerfällt,) den Wachsthum der Pflanzen zu befördern, aus eben dem Grundsatze, nach welchem diese Kraft dem Kalke, dem Märgel, der Holz- und Seifensiederasche, den Steinkohlen, der Torfasche, den gebrannten Auster- und Muschelschalen, und dergleichen verschluckenden Erdarten mehr, beygelegt wird, welche theils selbst Salze besitzen, theils dergleichen aus der Luft und Erde an sich ziehen, aus welcher Vermischung dann ein mehr oder minder vollkommenes salpeterartiges Mittelsalz entsteht, welches die fruchtbarmachenden Theile der Erde zu entwickeln, widerwärtige Partikeln zu zerstören, und solchergestalt den Wachsthum der Pflanzen zu befördern geschickt ist.

Noch Andere geben folgende Erklärung. Man weiß, daß der Gyps kalkartiger Natur ist, der Kalk aber an Oerter geworfen, wo man den Dünger weggeschafft wissen will, denselben fast gänzlich verzehret

und

und in seine kleinste Theile auflöset. Der Dünger in seine kleinste Theile aufgelöset, dringt in die Pflanzen und macht einen Theil der Fruchtbarkeit aus. Der Gypsstaub kann also die düngenden Theile auflösen, und dem Klee mittheilen, welche in der Oberfläche des Erdreiches befindlich, aber noch nicht genug aufgelöset waren, daß also der Gypsstaub die Fruchtbarkeit befördern kann, wenn er gleich selbst keine Theile zur Fruchtbarkeit in sich hätte. Daher komme es, daß man seine Wirkung nicht sowohl auf nassen, als vielmehr trocknen Ländern verspühret, weil auf jenen die Nässe die Kräfte des Gypses, so wie des Kalkes, schwächet.

Nach Hrn. Prof. Cartheuser's Meinung, besteht die vornehmste Wirkung und der hauptsächlichste Nutzen des Gyps-Steines darin, daß er das zähe, strenge, thonige Erdreich locker macht, indem die eingemischten Theile des Gypssteines die Theile des Thones von einander trennen, und ihren allzu starken Zusammenhang vermindern, wodurch also verursacht wird, daß die Luft, der Regen und andere atmosphärische Feuchtigkeiten besser und häufiger eindringen, die stockenden Wasser leichter durchfließen oder verdünsten, und die Wurzeln der Gewächse sich besser ausbreiten können. Dieses gilt aber nur von dem rohen und ungebrannten Gypsstein; denn der gebrannte würde, da er mit Wasser hart wird, das Erdreich, an statt dasselbe aufzulockern, vielmehr mit Hülfe der Feuchtigkeit stärker zusammen binden, und ihm eine schädliche Festigkeit zu wege bringen.

Der ersten Erfindung mit Gyps zu düngen, ist in kurzer Zeit die zweyte gefolgt, die den Landwirth lehrt, die Wirkungen des Gypses nicht nur zu verstärken, sondern auch auf alle Arten des Bodens auszubreiten. Man feuchtet im Winter Gypsmehl öfters mit Mistgauche an, rührt es jedesmahl wohl durch einander, und streuet dasselbe im Frühlinge auf Wiesen oder Sommerfelder. Hierdurch wird die Kraft dieses, an sich schon vortrefflichen Düngungsmittels noch um vieles vermehrt und dauerhafter gemacht. Und so ha-

ben auch wiederhohlte Erfahrungen bewieſen, daß man ſelbſt naſſen und kalten Feldern, worauf der Gyps, wenn er allein gebraucht wird, keine, oder doch ſehr geringe Dienſte thut, mit erwünſchtem Erfolge zu Hülfe komme, wenn man den gewöhnlichen Viehdünger, den man für ſie beſtimmt, in der Zeit, da er in der Miſtſtätte liegt, öfters mit Gypsmehl überſtreuet.

Auszug eines Schreibens, das Düngen mit Gyps betreffend, ſt. in No. 56 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, S. 491.

Gründe wider die Wirkungen des Gypſes als Dünger, und in ſo fern er den Boden wie Kalk oder Mergel verbeſſern ſoll, ſt in der Anzeige von der leipz. ökon. Societät, in der Mich. Meſſe 1774, S. 17 — 26.

Ueber die Wirkung des Gypſes als Dünger betrachtet, ſ. eb. daſ. Mich. Meſſe 1777, S. 17 — 24; und Oſter-Meſſe 1780, S. 13, f.

Von dem Gyps, als einem außerordentlichen Mittel zu Vermehrung des Getreides und Fütterung, ſ. das 1 St. des 1 B. der Fränkiſchen ökonom. landwirthſchaftl. Manchfaltigk. Schwab. 1777, 4. S. 9.

Joh. Ant. Giacomello Vorſchlag, den Ertrag der Aecker, ſowohl an Getreide als Futterkräutern, durch die Gypsdüngung zu vermehren; an die ökon. Geſellſch. zu Padua, im J. 1775, aus dem 12 B. des Giornale d'Italia, S. 97, überſ. ſt. im 2 B. der italien. Bibliothek, Lpz. 1779, gr. 8. S. 117 — 131.

Von der Fruchtbarkeit des Gypsſtaubes, ſ. Gottfr. Ludolf Graßmanns Plan zur Auseinanderſetz. ganzer Gemeinden, in der Vorr. zu demſ. im 3 und 4 St. des 2 B. des Stralſ. Magaz. Berl. und Stralſ. 1774, 8. S. 198, fgg.

Erfahrungen und gemeinnützige Bemerkungen vom Gipſe und deſſen nützlichen Gebrauch. Eine Preisſchrift der Churfürſtl. Mayntziſchen Geſellſch. nützl. Wiſſenſch. zu Erfurt, herausgegeben von D. Ge. Imman. Hogel. Erf. 1780, 8. 2 B.

Der Landwirth, von Mich. Hube, 1 Th. 1 St. Warſchau und Dresd. 1779, gr. 8. S. 111, fgg.

Verſuche über den Gyps, von Hrn. M. A. Kirchberger, ſt. im 2 St des 12 Jahrg. 1771, der durch die ökon. Geſellſch. zu Bern geſammelten Abhandl. und Beobacht. S. 31 — 68.

Iſt der Dünger auf Hülſenfrüchten, als auf Erbſen, Bohnen, Wicken und Linſen, mit größerm Vortheil zu gebrauchen, als der Düngegips? und hört der fernere Nutzen des Gipſes da auf, wenn die Hülſenfrüchte eingeerntet ſind, oder hat man von ihm noch mehrern Gewinn in Rückſicht der Winterfrüchte zu hoffen? und wie geſchieht ſolches? von Jo. Chr. Mayer, ſt. im 87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1383, fgg.

Jo. Fr. Mayers Lehre vom Gyps, als vorzüglich guten Dung zu allen Erdgewächſen auf Aeckern und Wieſen, Anſpach 1769, 4 ſt. auch in Deſſen Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Haus-Wirthſchaft. Frf. M. 1769, 8. S. 261 — 292.

Die

Die Vertheidigung des Gypſes als einer vortrefflichen Dungſorte gegen verſchiedene Zweifel, nun auch wider die dem Getreide ſo ſchädliche Schnecken gewiſſes und wider die Raupen muthmaßliches Mittel, in einer Antwort auf einen Brief in dem 89, 90 und 91 St. der Stutg. Zeit. v. J. 1770, ſt. in Deſſen zweyten Fortſetz. der Beytr. ꝛc. 1771, 8. S. 1 — 104.

Noch etwas vom Gyps, ſt. in Deſſen dritten Fortſetz. der Beytr. ꝛc. 1773, 8. S. 107 — 138.

Eb. Deſſ. Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe, Nürnb. 1773, 8. S. 72, f.

In eb. Deſſ. ökonom. Briefwechſel, erſter Liefer. Frk. M. 1778, 8. enthält der 21e Brief, eine Vertheidigung des Gypſes gegen den Vorwurf, daß durch das Streuen deſſelben nicht nur das Feld ausgeſogen werde, ſondern daß es auch den Bienen ſchädlich ſey.

Milz Nachricht vom Dünger durch den Gyps, ſt. im 95 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, Col. 1517, fgg.

Ehrenrettung der Gypsdüngung gegen die Beſchuldigungen eines Ungenannten, ſt. in (Hrn. g. R. v. Pfeifer) vermiſchten Verbeſſerungsvorſchlägen ꝛc. 1 B. 2 St. Frk. M. 1777, 8. S. 47 — 52.

Hrn. Paſt. Kimrod zu Quenſtädt, Nachricht von ſeinen im J. 1778 auf einem Kleeacker gemachten Verſuch mit der Gypsdüngung, ſt. in der Anzeige von der leipz. ökon. Soc. in der Oſter-Meſſe 1779, S. 27, f. Er hat erſtlich 20 Schritte lang am Anfange des Ackers unbeſtreut gelaſſen, hernach 20 Schritte lang und quer über Gypsſtaub geſtreuet, wieder 40 Schritte lang frey gelaſſen, und wieder 40 Schritte lang beſtreuet. Er befand hernach, daß der Klee auf den beſtreueten Stellen zwar nicht zum Erſtaunen, aber doch wirklich etwas beſſer ſtand. Auf dem Rocken ſchien ihm der Gyps auch nicht ohne Nutzen geweſen zu ſeyn.

Balthaſ. Sprengers Landwirthſchaftskalender, a. d. J. 1770, S. 36, f. und a. d. J. 1771, S. 45.

Hrn. D. F. L. Triboler Sendſchreiben an Hrn. Mayer, den Gypsdung betreffend, d. d. Bern, den 9 Jan. 1773, ſt. im 18 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1773, Col. 142, fgg.

Verſuche über den Gyps, von Hrn. Tſchiffeli, ſt. in den Berner Abhandl. a. d. J. 1771, S. 69 — 83.

Auch zu Vertilgung der ſchädlichen Acker-Schnecken und der Mäuſe, wird das Gypsmehl als ein ſouveränes Mittel angeprieſen; ſ. die Artikel Maus und Schnecke.

Man iſt in den Verſuchen mit Gyps, zum Beſten der Landwirthſchaft, noch weiter gegangen, und der Einwurf, daß zu befürchten ſey, Gyps werde dem Viehe, welches mit Gras oder Heu von begypsten Wie-

sen gefüttert werde, schaden, hat Gelegenheit gegeben, zu bemerken, daß man selbst Gypsmehl als eine Arzeney des Viehes gebrauchen könne. Hr. Mayer legt dem Publico so gar gerichtliche Zeugnisse vor, daß krankes Vieh durch Gypsmehl curirt worden; und so bestätigen pfälzische Landwirthe eine andere Aussage von ihm, daß nähmlich Mastvieh, wenn auf jedes Futter etwas Gypsmehl gestreuet, oder davon in das Saufen gemischt wird, eher und mit besserm Erfolge fett werde. Indessen rathe ich doch an, hierbey behutsam zu verfahren; und ohne Zweifel wird man bey Versuchen dieser Art sicherer verfahren, wenn man nicht rohen, sondern gebrannten Gyps, und beym Futter nur kleine Portionen davon nimmt.

Das Füttern mit Gypsmehl haben die Bauern zu Bürkheim im Churpfälzischen selbst aufgebracht, nachdem sie die Wirkungen eines gewissen Altares näher untersucht hatten. Bey jeder Wallfahrt ward die Masse dieses Wunderaltares vermindert, indem die Landleute sich eine Portion Pulver abschabeten, und solche ihrem Vieh unter das Futter mengten. Endlich entdeckte man, daß der Altar aus Gypsstein bestehe; und jetzt thut der Gyps dieselben Wunder.

In der Metallurgie hat der Gypsstein einen sehr geringen Nutzen. Einige haben zwar dafür gehalten, daß man denselben wenigstens bey dem Schmelzen des Eisens anwenden könne; allein, man hat befunden, daß, wegen des dabey erzeugten Schwefels, das Eisen weiß und kaltbrüchig wird; und Hr. Oberbergrath Lehmann erfuhr, daß das beste Roheisen, wenn demselben bey dem Verfrischen auch nur ein Hundertheil Gyps zugesetzt wird, ein sprödes unbrauchbares Stab-Eisen gebe, und einen sehr starken Abgang mache. Darauf bauet Hr. geh. Oberbergr. Gerhard die Folge: man könnte hieraus vielleicht den Schluß machen, daß der Gyps bey dem Verschmelzen stark eisenschüssiger Kupfererze, besonders solcher, welche wenig

Schwe-

Schwefel bey sich führen, dienlich seyn möchte, allein, die hierbey entstehende Schwefelleber raubet zu viel am Gehalte; wenn aber Eisensauen sich auf die Sohle des Ofens zu sehr ansetzen, so thut alsdenn der Zusatz von etwas Gyps, durch die Form angeworfen, gute Dienste.

Der Gyps gehört, von Menschen innerlich gebraucht, unter die Gifte; und zwar ist er ein desto gefährlicheres Gift, je weniger dasselbe weder am Geruche, noch am Geschmacke, erkannt werden kann. Der Gebrauch des rohen ist nicht schädlicher, als der Gebrauch der Kalkerde, und zieht nur alsdenn schlimme Folgen nach sich, wenn er unter unsere gewöhnliche tägliche Nahrungsmittel, unter Mehl und Brod, kommt, und anhaltend wirken kann. Desto gefährlicher aber ist der gebrannte Gyps. Wenn man ihn in Wasser, mit Mehl, zu einem Brey kocht, so schadet er nicht, so lange er flüssig bleibt; so bald er aber in Ruhe kommt und zu Boden fällt, so greift er durch seine Schwere den Magen und die Gedärme an; sauget die Feuchtigkeiten, welche er daselbst antrifft, in sich; verhärtet damit zu einer Masse, welche zu erweichen, oder, wenn es viel ist, wieder hinweg zu schaffen, die Kräfte des Körpers nicht vermögend sind; verstopft die Mündungen der Gefäße, durch welche der Nahrungssaft zu den schon zubereiteten Säften gebracht wird, und legt dadurch den Grund zu einer unheilbaren Auszehrung. Kommt aber mehr davon auf einmahl in den Körper, so erregt er grausame Schmerzen, und zuweilen einen schnellen Tod.

Ramazzini beobachtete, daß die meisten Gypsarbeiter von den Gypstheilchen, die sie beständig in sich ziehen, in Engbrüstigkeit und mancherley Verderben der Säfte verfallen. Plinius erzählt, daß Proculejus in einem heftigen Magenschmerzen Gyps genommen, und sich dadurch den Tod zugezogen habe. Diesen verabscheuungswürdigen Kunstgriff gebrauchte

brauchte ein Mann, ſich von ſeiner Frau los zu machen; ſie zehrte aus, und bekam die Wind-Waſſerſucht.

JOS. LANZONI obſ. de morte à gypſo ſumto, ſ. in *Mangeti Biblioth. med. pract.* Lib. 18; und in *Lanzoni Opp. omn. med. phyſ. & philolog.* Lauſann. 1738, gr. 4. To. II. S. 528.

Einem ſolchen, der Gyps als ein Gift bekommen hat, muß man ſogleich Brechwurzel bis zu ½ Quent in Meth, oder verdünntem Meerzwiebelhonig, geben, und darauf ſaure Molken trinken laſſen. Ueberhaupt aber ſind ſaure Molken und Pflanzenſäuren, abwechſelnd mit Oehl getrunken, und auch bey den Speiſen allenthalben angebracht, die vorzüglichſten Gegenmittel.

Von Vermiſchung oder Verfälſchung des Mehles zum Brodbacken mit Gyps, ſiehe Th. VI, S. 730.

Von Verfälſchung des Weines mit Gyps, ſiehe im Art. Wein-Verfälſchung.

Gyps, (Puppen-) ſiehe oben, S. 421.

— — (Schiefer-) ſiehe Gyps-Spath.

— — (Strahl-) Federſpath; ſ. unter Spath.

Gyps-Bild, ſiehe oben, S. 458, fgg.

Gyps-Braun, Fr. Brun de plâtre, ein kleiner glänzender Stein, der aus den Gypsgruben gezogen wird. Die Goldſchläger calciniren ihn, und machen ein Pulver daraus, womit ſie das Küſſen, worauf ſie das Gold zerſchneiden, beſtreuen.

Gyps-brennen, ſiehe oben, S. 419, fgg.

Gyps-Decke, die mit Gyps überzogene Decke eines Zimmers; ſiehe Th. IX, S. 35.

Gyps-Druſe, ſiehe oben, S. 416.

Gyps-Dünger, ſiehe oben, S. 460, fgg.

Gyps-färben, ſiehe oben, S. 449.

Gyps-Kalk, ſiehe oben, S. 419, fgg.

Gyps-Kalk-Mühle, ſiehe oben, S. 432.

Gyps-Kalk-Sieb, ſiehe oben, S. 431.

Gyps-Kraut, bey den neuern Schriftſtellern des Pflanzenreiches, eine Pflanze mit 10 Staubfäden und zwey Staubwegen, deren eine Art bey uns häufig an den Wegen wächſt; Gypſophila *Linn.*

Gyps-Kryſtalle, ſiehe oben, S. 416.

Gyps-Marmor, ſiehe oben, S. 448, fgg.

Gyps-Mehl, ein zu einem feinen Staube oder Mehle gemahlner Gyps.

Gyps-Ofen, ſiehe oben, S. 423.

Gyps-Sinter, ein gypsartiger Sinter, Gyps in Geſtalt des Sinters. Siehe Sinter.

Gyps-Spath, ein ſpathartiger Gyps, oder gypsartiger Spath, d. i. Gyps, welcher in dünnen Blättern bricht, und auch Schiefergyps genannt wird. Siehe Spath.

Gyps-Stampfmühle, ſiehe oben, S. 461.

Gyps-Stein, ſiehe oben, S. 413, und 415, fgg.

Gyps-Stock, Schienſtock; ſiehe Schien-Holz.

Gyrole, Sium Siſarum *Linn.* ſiehe Zucker-Wurzel.

H. H.

H. h.

H, der achte Buchſtab im Alphabete der deutſchen, und der meiſten übrigen abendländiſchen Sprachen, obwohl die Italiäner und Franzoſen denſelben nur ſelten ausſprechen. Das auf den franzöſiſchen Gold- und Silbermünzen befindliche H zeiget an, daß ſie zu Rochelle gepräget worden ſind. Bey den Aerzten und Apothekern iſt H, wenn es allein ſteht, oder mit b verbunden wird, HB. oder hb. oder Herb., Herba, das Kraut.

Ha! ein Zwiſchenwort, welches ſowohl im gem. Leben, als in der edlen Schreibart gebraucht wird, verſchiedene Empfindungen und Gemüthsbewegungen auszudrucken. 1. Einer mit Unwillen, mit Zorn begleiteten Verwunderung; wo es im g. L. zuweilen verdoppelt wird. Ha! ha! nun kenn ich dich! 2. Des Unwillens, des Verdruſſes allein. 3. Oft auch der Verwunderung allein. Beſonders im gem. Leben, über eine neue, unerwartete Sache, wo es gemeiniglich verdoppelt wird. 4. Der Freude, wo es in manchen Gegenden auch Hey! lautet; in andern aber hey! 5. Eine Nachahmung des Lachens, wo es allemahl verdoppelt wird. 6. In den niedrigen Sprecharten auch ein fragendes Zwiſchenwort, für was, wo es oft als ein unarticulierter Schall aus der Gurgel hervor gebracht wird, in einigen Gegenden aber he! lautet.

Wenn dieſe Interjection verdoppelt wird, ſo hat allemahl das zweyte ha! den Ton.

Haar. (*) [das] 1. In der weitesten Bedeutung, ein jedes zartes Zäserchen, in welcher es nur noch in einigen Fällen üblich ist. Ottfried nennt die Nadeln oder Tangeln der Fichten Har. In einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. in Oestreich und Baiern, wird noch der Flachs Haar genannt, in welcher Bedeutung schon in der monseeischen Glosse Hara vorkommt. Dahin gehört auch das Schonische Hör, Flachs. Auch die einzelen Zäserchen der Wolle und Seide werden häufig Haare genannt. Bey den Tuchmachern, Tuchscherern und Walkern, heißt Haar, die rauche Wolle, die sich in oder auf einem schon bereiteten Tuche findet. Daher kommen verschiedene Redensarten dieser Professionsverwandten, als: ein Tuch aus den Haaren rauhen, das gewalkte Tuch mit der Strohkarde oder Streiche wieder rauch machen; das Tuch aus den Haaren scheren, es das erste Mahl, oder aus dem Gröbsten scheren; das Tuch aus den Haaren ziehen, die im Walken abgegangenen Haare abstreichen; ein Tuch zu halben Haaren scheren, die Haare nur halb abscheren. Eben dieselben pflegen auch die linke Seite eines Tuches Haar, so wie die rechte Grund zu nennen. Siehe auch Haar-Mann. Ein Faden roher Seide, welcher über sich selbst gedrehet

(*) Bey dem Willeram Har, bey dem Tatian Haru, im Nieders. und Dän. gleichfalls Haar, im Engl. Hair, im Angels. Haer, im Franz. Haire, im Schwed. Här. Casaubonus leitet es von κειρω, das Scheren, Wachter von κεω, ich flechte, und Junius von κειρας her; Ableitungen, deren Zwang sogleich in die Augen fällt, und schon um der ersten allgemeinen Bedeutung dieses Wortes willen nicht statt finden. Mit mehrerer Wahrscheinlichkeit rechnet Ihre die Latein. hirtus, hirsutus, und hircus, zu der Verwandtschaft dieses Wortes, obgleich das letztere mit mehrerm Rechte zu dem alten hirzen, hirten, stoßen, Franz. heurter, gehören möchte. Ottfried und andere ältere Schriftsteller nennen das Haupthaar Fase, Vahs; siehe Faſe und Fächser, imgl. Vlahs; siehe Flachs, womit das Wend. Las, Haar, Griech. λασιος, übereinstimmet.

het ist, wird in den Seiden-Manufacturen ein Haar, oder absolute Haar genannt. Siehe Haar-Seide.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, die zarten röhrförmigen Fasen, womit die Haut sowohl mancher Thiere, als auch der Menschen an gewissen Theilen des Leibes bekleidet ist, und zarter als Borsten und Grannen, aber härter und gröber als Wolle sind; L. Capillus, Crinis, Pilus, Fr. Cheveu, Chevelure, Crin, Poil.

Sowohl von Individuis, einzele Auswüchse dieser Art zu bezeichnen. So fein wie ein Haar, oder wie ein Härchen. Es ist kein gutes Haar an ihm (*), im g. L. er ist im Grunde verderbt. Ich frage nicht ein Haar darnach, nicht das geringste. Er hat kein Haar von seinem Vater, ist ihm nicht im geringsten ähnlich. Auch figürlich, wegen der geringen Breite eines Haares, einen fast unmerklichem Raum, Zeit-Punct oder Grad der innern Stärke zu bezeichnen. Es trifft auf ein Haar zu, völlig, so daß auch nicht eines Haares breit Unterschied wahrzunehmen ist. Nicht ein Haar breit weichen. Bey einem Haare; in den niedrigen Sprecharten, bey einer Haar, bey nahe. Bey einem Haare hätten Sie mich böse gemacht. Er ist nicht um ein Haar, oder nicht ein Haar, besser. Meine Antwort war doch nicht ein Haar anders als die ihrige. Sie ist noch kein Haar besser als vordem. Auf ein Haar, sehr genau. Das

(*) Die Friesen pflegten bey dem Schwören ihre linkere Haare ein wenig hervor zu ziehen, und die Finger der rechten Hand darauf zu legen; daher ein Sprichwort von ihnen aufgekommen, daß man alsdenn erst einem Friesen glauben könne, wenn er seine Haare mit dem Finger berührt hätte. Von einem solchen hingegen, der ganz ungewissenhaft war, und auch seinen Eid geringe achtete, pflegte man zu sagen: es sey kein gutes Haar an ihm, welches bey uns ebenfalls zum Sprich-Worte von liederlichen Leuten geworden ist.

Das Ziel auf ein Haar treffen. Er schießt auf ein Haar. Das weiß ich auf ein Haar.

Imgleichen als ein Collectivum, ohne Plural und ohne Diminutivo, alle an einem Thiere befindliche Haare, oder auch eine unbestimmte Menge auszudrucken. Der Esel hat graues, das Rindvieh gemeiniglich röthliches Haar. Daher Haar im g. L. oft von der Farbe eines Pferdes gebraucht wird. Goldenes Haar, im g. L. Güldenhaar, ein Nahme verschiedener Pflanzen; siehe Gold-Haar. Noch mehr im Plural. Schwarze, krause Haare haben. Haare bekommen. Haare lassen müssen, in einem Streite den kürzern ziehen, imgleichen Schaden, Verlust, leiden. Haare auf den Zähnen haben, Erfahrung, Wissenschaft besitzen, eigentlich einen ehrwürdigen Bart haben.

3. In der engsten Bedeutung, die Haare des Hauptes bey Menschen, das Haupthaar, wo es sowohl von Individuis, als auch collective, und zwar sowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Es soll dir nicht ein Haar gekrümmet werden, es soll dir nicht die geringste Beleidigung widerfahren. Ein schönes, krauses, langes Haar haben. Sein eigenes Haar tragen, im Gegensatze des fremden oder falschen. Sich das Haar wachsen lassen, abscheren. Krauses Haar, krauser Sinn. Noch häufiger aber im Plural. Lange, starke Haare haben. Sich die Haare wachsen lassen, sie abscheren. Sich die Haare ausraufen. Graue Haare bekommen, vor Alter oder Sorgen. Die Haare stehen mir zu Berge, vor Schrecken, vor Grausen. Der Schrecken trieb mir die Haare zu Berge. Dahin auch die im g. L. üblichen figürlichen R. A. gehören: Jemanden bey den Haaren zu etwas ziehen, ihn dazu zwingen. Etwas bey den Haaren herbey ziehen, es auf eine gezwungene Art anbringen, oder auf etwas an-

wenden, es zu weit herhohlen. Einander in die Haare gerathen, handgemein werden, in einen Streit gerathen, uneins werden. Sich in den Haaren liegen, sehr uneins seyn. Laß dir darüber keine grauen Haare wachsen, mache dir darüber keine Sorgen. Ein Wald oder ein Berg steht ganz, oder voll, in Haaren, im Forstwesen, wenn er noch hinlänglich mit Holz und Bäumen bewachsen ist.

Daher haaricht, den Haaren ähnlich. Haarichtes Silber, Haarsilber. Haarichtes Gold, Haargold. Haaricht gewachsenes Erz, haarförmig. Haarig, mit Haaren bewachsen, Haare habend. Ein haariges Thier. Härren, aus Haaren bestehend, aus Haaren verfertigt; im Oberdeutschen auch härin. Ein härenes Sieb. Eine härene Decke. Härine Kleider, 4 Esr. 16, 2. Ein häriner Sack, Offenb. 6, 12.

Siehe auch haaren.

* *

I. Haar der Menschen. So gleichgültig man auch nur immer die Haare ansehen, oder wohl gar als überflüssig übersehen mag: so sind sie doch eben noch nicht ein so unedler und schlechter Theil des Körpers, sondern machen schon darum einen vorzüglichen Theil desselben aus, weil sie fast die ganze äußerliche Fläche desselben einnehmen, und nur an sehr wenigen Orten fehlen. Man versteht nähmlich unter den Haaren diejenigen dünnen, zarten, langen, schlanken, kegelförmigen, verschiedentlich gefärbten, starren und beweglichen, oder mit einer gewissen Schnellkraft versehenen Fäden oder Körper, welche fast überall an der äußerlichen Oberfläche hervor stehen, und welche sowohl durch die Oberhaut und die übrigen allgemeinen Decken durchgehen, als auch aus dem darunter liegenden Feste, vermittelst zarter doch fester Wurzeln, hervor sprossen.

Ein

Ein jedes einzeles Haar aber muß man, um sie genauer kennen zu lernen, in drey besondere Stücke zergliedern und abtheilen; nähmlich in den unterſten Theil oder die Haarwurzel, welche unter der Haut im Fadengewebe und im Fette verborgen liegt; ferner, in den mittlern Theil oder den Körper; und endlich, in das äußerſte Ende oder die Spitze, welche beyde letztern ſich außerhalb der Haut befinden. Die Haar-Wurzel, oder der unterſte Theil der Haare, vermittelſt deſſen ſie in der Haut befeſtigt ſind, ſtellt ein kleines, bald zirkelrundes, bald länglich- oder enrundes Knöpfchen oder Säckchen vor, welches aus verſchiedenen auf einander liegenden Häutchen oder Blättchen beſteht, die mit den feinſten Gefäßen durchwirkt ſind, und welches, wegen dieſer Aehnlichkeit, auch die Haarzwiebel, Bulbillus, genannt wird. Aus dem unterſten Ende derſelben, welches aus einer im Fette befindlichen kleinen Vertiefung mit kleinen hervorragenden Faſen oder Fäden liegt, entſpringt die Saft-Röhre, welche hernach durch das ganze Haar, bis an die äußerſte Spitze hindurch läuft. Der mittelſte Theil, nähmlich der Körper oder Stamm des Haares raget außerhalb der Haut durch eine Oeffnung oder Schweißloch derſelben hervor, und beſteht aus verſchiedenen über einander liegenden Häuten, die ſowohl von dem Fadengewebe unter der Haut, als von der Ober-Haut ſelbſt, durch eine geſchehene Verlängerung entſtehen, ferner aus der Saftröhre, und andern kleinen durchflochtenen zarten Gefäßen. Der äußerſte und letzte Theil iſt die Spitze, welche nach Art eines Kegels ſpitzig zuläuft, und bald geſchloſſen, bald zertheilt und faſerig erſcheint; welcher letztere Umſtand aber nicht ſowohl für natürlich, als vielmehr für eine Krankheit der Haare anzuſehen iſt.

Es findet ſich ein großer Unterſchied der Haare, in Anſehung des Urſprunges derſelben, der Gegenden,

wo sie anzutreffen sind, ihrer Länge, Menge, Dicke, Härte, Stärke und Festigkeit, ihrer Farbe, Krause, und ihres Nutzens.

Die Orte, wo die Haare eine beträchtliche Dicke, Länge und Festigkeit bekommen, sind die ganze obere und hintere Gegend des Hirnschedels; ferner der Nacken, die Schläfe, der Eingang des Gehörganges, auch die Augenbraunen, und die Augenwimpern; bey Mannspersonen die obere und untere Lippe und das Kinn, daher auch das ganze Gesicht, indem sie bis an die Stirn hinauf steigen, mit einem haarigen Umkreise umgeben ist. Ferner, der Umfang um die Warzen der Brüste, die männliche Brust, die Achselhöhle, die Scham, wo sie nach dem Nabel hinauf eine pyramidalische Figur machen; der Hodensack, die Gesäßnath (Perinaeum), der Hintere, die äußere Seite fast des ganzen Armes, der Handwurzel (Carpus), der Mittel-Hand (Metacarpus), und die erste Gliederreihe der Finger; das ganze in- und auswendige Dickbein, (die kahle Fläche zu oberst und äußerlich, welche eine Hand groß ist, ausgenommen,) das ganze Schienbein überall; endlich die obere Gegend des Mittelfußes und der ersten Gliederreihe der Zehen.

Die Haare, welche außer diesen Orten auf der Haut wachsen, sind seltener, weicher und kürzer; auch nicht bey allen beständig an einerley Orten. Zuweilen sind auch, vornehmlich bey haarigen Mannspersonen, die Thränendrüschen (Carunculae lacrymales) mit einigen Haaren besetzt. Daß in der flachen Hand und auf den Fußsohlen kleine Haare gefunden werden, ist etwas seltenes. Widernatürlicher Weise werden auch zuweilen an inwendigen Orten, Büschel Haare, die aber nicht allezeit in einer fetten Materie verwickelt sind, in der großen Thränendrüse (Glandula lacrymalis), in den Gedärmen, in den Harnwegen, im Eyerstocke, in der Gebährmutter, in den Hoden ꝛc. gefunden.

Allenthalben aber, wo die Haare entweder der Natur gemäß äußerlich auf dem Körper, oder widernatür-

türlicher Weise in den innern Theilen wachsen, befindet sich eine für sie sehr geschickte öhlichte Mutter und zähe Materie. Daher sind an keinem Orte mehrere und längere Haare, als auf dem Kopfe, in der Achsel-Höhle, an der Scham, und an der Oeffnung des Mast-Darmes; denn diese Gegenden sind mit den meisten Fetthöhlchen (Folliculus adipolus) versehen. Wo hingegen diese Höhlchen nicht vorhanden sind, da sind auch keine Haare. Daher entspringen die meisten Haare aus dem Fette, die kleine Wolle (Lanugo) aber aus dem Körper der Haut selbst.

Einige Haare bringt der Mensch mit auf die Welt, andere hingegen kommen erst allmählich nach der Geburt zum Vorschein. Man rechnet zu denjenigen, welche gleichsam mit uns gebohren werden, vornehmlich einen allgemeinen wollichten Ueberzug, womit die Oberfläche neugebohrner Kinder fast überall bedeckt ist. Man hat darum den Menschen unter die haarigen Thiere rechnen wollen. Da aber diese zarte Wolle unter dem schleimigen Fadengewebe der Haut nur ganz locker ansitzt, so verliert sich dieselbe, vielleicht durch das Reiben der Windeln und Kleider, kurz nach der Geburt, und hinterläßt keine einzige Spuhr ihres vorigen Daseyns. Es scheint, daß dieser wollichte Ueberzug dem zarten Körperchen nur im Mutterleibe zur Bedeckung dienen solle, damit nähmlich weder die Feuchtigkeiten, worin das Kind schwimmt, durch die Schweißlöcher in den Körper eindringen, noch etwann sonst die noch zu feine Oberhaut hierdurch zu schlaff gemacht werde. Ferner gehören hierher die Haupt- oder Kopfhaare, Capilli, Fr. Chevelure, wovon man die bey dem männlichen Geschlechte Caesariem, bey dem weiblichen aber Comam nennet, nicht weniger die Augenbraunen, Supercilia, und Augenwimpern, Cilia. Jene entstehen, wachsen und vergehen, mit der Geburt, dem Wachsthume und der Abnahme des Kör-

pers zugleich, dieſe aber leiden keine augenſcheinliche Zunahme oder Veränderung, ſondern bleiben, wie ſie vom Anfange geweſen ſind. Unter denjenigen Haaren aber, welche erſt allmählich nach der Geburt, oder zur Zeit der Mannbarkeit hervor keimen, gibt es einige, welche, wenn ſie einmahl hervor geſproſſen ſind, ein unumſchränktes und nie aufzuhaltendes Wachsthum haben; andere hingegen, welche nur eine gewiſſe und feſtgeſetzte Länge erhalten. Zu den erſten gehören die Haare des Bartes, welche, ſo lange ſie anfänglich noch ganz weich, wollig und weißlich oder blond ſind, das Milchhaar (Federhaare, Staubhaare, im Oberd. Gauchfedern, Gauchhaare), L. Lanugo Fr. Poil foller, und diejenigen, welche um die Oberlippe herum ſtehen, der Knebelbart, Gr. und Lat. Myſtax, genannt werden. Zu den übrigen aber rechnet man die Haare in den Ohren, die Naſenhärlein (Vibriſſae), welche etwas kleiner ſind, imgleichen die Haare unter den Achſeln (Pili ſubalares, oder Hirci), die Schamhaare (Pubes), und diejenigen, welche um dieſe Gegenden herum ſich befinden, ferner die Haare auf der Bruſt, um den Nabel u. ſ. w.

In Anſehung der Länge der Haare, verhält es ſich in den nördlichen Ländern nach folgender Ordnung. Die längſten ſind die Haupthaare; hierauf folgen die Haare des Bartes, der Scham und der daran liegenden Theile, unter den Achſeln, um die Warzen der Brüſte und auf der Bruſt der Mannsperſonen, an den Füßen, an den Armen; hierauf die Augenbrannen, die Augenwimpern, die Haare in der Naſe; alsdenn die übrige Wolle. Das Haupthaar, welches bey den Frauensperſonen länger als bey den Mannsperſonen iſt, wird in hieſigen Ländern ſelten über 1 Elle lang. Die Haupthaare wachſen jährlich ungefähr auf 4 rheinl. Zoll. Das größte Gewicht derſelben beläuft ſich, wenn ſie nicht mit Pomade eingeſchmiert worden, auf ungefähr 20 Loth bis ¾ Pfund. Die größte Länge des Bartes iſt 1¼ brab. Elle. Die größte Länge der Schamhaare einer Weibsperſon war ſo groß, daß ihr dieſelben bis unter die Knie herunter hingen. Die Haare unter den Achſeln wa-

waren bey einem Bauer aus dem Bisthume Münster 3 rheinl. Zoll lang.

Die Menge der Haare ist in verschiedenen Theilen auch sehr unterschieden. Hr. Prof. Withof hat hier und da gezählet, wie viele in einem Stücke Haut, welches ¼ eines rheinl. Zolles betrug, gesteckt haben. Der Unterschied der Zahlen verhielt sich, wie folget:

Auf der Scheitel oder dem Wirbel	293
Auf dem Hinterhaupte	225
Auf dem Vorderhaupte	211
An dem Kinne	39
An der Scham	34
An dem untern Arme	23
Auf dem Knochen der mittlern Hand, der zu dem kleinen Finger gehört	19
Auf der vordern Seite des Schenkels	13

Die meisten Haare waren also bey diesem erwachsenen, nur mittelmäßig behaarten Menschen, auf der Scheitel. Wenn man also die kleinste Zahl, welche 211 ist, annimmt: so kann man, wenn man die mit Haaren bewachsene Fläche des Kopfes ausmißt, ungefähr wissen, wie viel wenigstens Haare den hintern und vordern Theil des Kopfes einnehmen. Viel zahlreicher aber muß das Haar nothwendig gewesen seyn, vermittelst dessen, nach des Busbeq Berichte, ein gewisser Tatar nicht allein vor aller rauhen Witterung, sondern auch sogar vor den Pfeilschüssen, sicher war. Ihre Anzahl aber, wie auch ihre Länge, ist nicht allezeit einerley, sondern wird durch mancherley Zufälle bald vermehret, bald vermindert; gleichwie man nicht selten bärtige Frauenspersonen sieht, bey welchen die Verhaltung der monathlichen Reinigung durch keine andere Auswürfe ersetzt wird.

Der Durchmesser der Haare ist nach Verschiedenheit des Ortes und der Farbe unterschieden. Auf einer Fläche, die Hr. Withof ¼ Zoll groß machte, zählte Derselbe Haare, die nahe bey einander standen, und fand

von den ganz schwarzen	147
schwarzbraune	162
lichtgelbe	182

Diesen Erfahrungen zufolge, ist also der Diameter eines Haupthaares nicht größer, als $\frac{1}{147}$ des vierten Theiles eines

rheinl. Zolles. Der Durchmeſſer desjenigen Ganges, welcher längſt dem Haare in der Mitte hinläuft, iſt wenigſtens 8 Mahl kleiner, als der Durchmeſſer des ganzen Haares; folglich beträgt der Diameter dieſes Ganges höchſtens $\frac{1}{11\frac{1}{78}}$ von $\frac{1}{4}$ Zoll in eben dem Maße. Uebrigens iſt auch der Durchmeſſer der Haare, nach Verſchiedenheit des Ortes, wo ſie ſich befinden, verſchieden. Die dickſten ſind an der Scham; auf dieſe folgen die Barthaare und die Haare unter der Achſel; alsdenn die längern Haare in der Naſe, und die Kopfhaare; nach dieſen die Haare der Augenbraunen und Augenlieder bey Erwachſenen. Endlich hat auch nicht das ganze Haar allenthalben einerley Dicke.

Die Härte der Haare beruhet hauptſächlich auf der Rinde, und iſt an verſchiedenen Orten verſchieden. Die etwas langen Haare in der Naſe ſind am härteſten. Die ſchwarzen ſind härter, als die hellen. Bey Erwachſenen ſind ſie ebenfalls härter, als bey Jüngern; auch bey Mannsperſonen härter, als bey Weibsperſonen. Die Alten hielten diejenigen, welche ein hartes Haar hatten, für grauſam (*).

Die Stärke und Feſtigkeit der Haare, oder das Zuſammenhängen ihrer Theilchen, zeigen einiger Maßen folgende bey dem Haupthaare angeſtellte Beobachtungen an.

Ein 5 Zoll langes Haar hob, ehe es zerriß		$5\frac{1}{78}$ Loth.
- 8	- - - - -	$4\frac{9}{78}$ -
- 11	- - - - -	$4\frac{3}{4}$ -
- 12	- - - - -	$4\frac{1}{2}$ -
- 14	- - - - -	$4\frac{1}{4}$ -

Folglich trägt jedes Haar leicht 4 Loth. Erwäge man nun die Anzahl der Haare auf dem Kopfe: ſo wird man die gewaltige Stärke des Haupthaares bey einem Manne, deſſen Bartholin gedenkt, der einen eiſernen, 400 Pfund ſchweren, Amboß mit den Haaren

(*) Hiſpida membra quidem & durae per brachia ſetae
Promittunt atrocem animum; ſed &c.

Juvenal.

ren seines Hinterhauptes forzog, nicht mehr so gar sehr bewundern. Daher haben die Alten die Kopf-Haare der Weiber zuweilen an statt der Stricke, die Armbrüste und großen Bogen damit zu spannen, ja so gar zuweilen ein Schiff damit fort zu ziehen, gebraucht.

Sowohl das Wachsthum, als die verschiedene Farbe der Haare, rühren von dem Marke her, welches aus der Zwiebel, vermittelst der Saftröhre, durch das ganze Haar geleitet wird, wiewohl nicht zu läugnen ist, daß auch das Klima einen sehr großen Einfluß in die Farbe der Haare habe, und daß es eben daher komme, daß ganze Völker und Thiergeschlechter hierin oftmahls etwas ganz besonderes und eigenes haben. Man unterscheidet vier Hauptfarben der Haare, die blonde, die braune, die schwarze, und die rothe, davon aber jede wieder verschiedene Abweichungen hat. Das goldgelbe blonde wird dem milchblonden vorgezogen; das aschfarbige blonde hingegen wird für das schönste gehalten. Das eigentliche braune, das hellbraune und das dunkelbraune, sind die gewöhnlichsten Farben. Unter den schwarzen ist das glänzend schwarze seltener. Das rothe geht durch vielerley Abänderungen von dem goldgelben bis zu dem brennendrothen. Ein lichtgelbes, weiches, dem Flachse ähnliches Haar, nennt man Flachshaar. In der Kindheit haben die Haare eine helle und glänzende Farbe, die in dem männlichen Alter dunkler wird, und in dem hohen Alter gänzlich verschwindet, so daß nichts als eine feste und schneeweiße Structur übrig bleibt. Die zarte Wolle wird später, als das übrige Haar, dunkel; die Haare an der Scham aber werden es eher, als das Haupthaar. Die Bewohner kalter Gegenden haben weißeres, die in heißern Gegenden hingegen schwärzeres Haar. Daher haben die Aegypter, Araber, Indianer, Spanier, Italiäner, und andere in war-

men Ländern wohnende, Völker die ſchwärzeſten Haare; die in einem temperirten Klima wohnenden, braune; die Engländer, Holländer, Schottländer, Dänen, und andere in mitternächtigen Ländern wohnende, und die in kältern Gegenden gebohren werden, haben gemeiniglich in das Weißliche fallende Haare. Lionel Wafer hat beobachtet, daß die Einwohner der amerikaniſchen Meerenge milchfarbiges Haar haben. Die ordentliche Farbe der Haare der Lappländer, iſt roth.

Die Aegypter hatten ein Geſetz, vermöge deſſen diejenigen Leute getödtet wurden, die rothe Haare hatten. Man ſieht rothe Haare für ein unglückliches Zeichen; und diejenigen, die ſie hatten, für Menſchen, die von den Göttern gezeichnet wären.

Es iſt ein ſehr altes Vorurtheil, daß Leute, welche rothe Haare haben, auch nicht viel taugen. Martialis ſagt ſchon:

Crine ruber, niger ore, brevis pede, lumine laeſus,
Rem magnam praeſtas, Zoile, ſi bonus es.

Und im Deutſchen hat man die Sprichwörter: Rothe Haar und Erlenbogen, ſo gerathen, ſoll man loben; und: Rothe Haare und Ellernholz wachſen auf keinem guten Boden. Man muß hier einen Unterſchied machen unter gelben und rothen Haaren, welcher jetzt nicht mehr ſo genau beobachtet wird. Gelbe Haare hielten die Römer, und unſere Vorfahren, die alten Deutſchen, für eine große Schönheit. Martial glaubt, die Haare ſeiner Lesbia nicht beſſer rühmen zu können, als wenn er ſagt: er habe ihr deswegen Haare aus Deutſchland geſchickt, damit ſie ſehen könne, wie viel gelber die ihrigen wären.

Arctoa de gente comam tibi Lesbia miſi:
Vt ſcires quanto ſit tua flaua magis.

Die Helden, welche ſich im Blute ihrer Feinde gebadet hatten, bedienten ſich der Weibsperſonen, die gelbe Haare hatten, wenn ſie im Triumph aufzogen, und öffentlich Staat machen wollten. Je gelber die Haare waren, je mehr der Buſen in das Weiße fiel, und je zärter der Bau ihres Leibes war, je höher achtete man die Schönheit ſolcher Weibsperſonen, die vor dem Triumphwagen des Helden hergingen, und ihre Haare,

re, die mit Bändern durchflochten waren, zum Zeichen der Verherrlichung des Helden zerstreut mußten hangen und wehen lassen. Die rothen Haare hingegen wurden jederzeit für eine Häßlichkeit gehalten. Clitipho beym Terenz verweiset die Braut, die ihm sein Vater vorschlug, sonderlich deswegen, weil sie rothe Haare hätte.

— — — *rufamne illam virginem,*
Cæsiam, sparso ore, adunco naso? non possum pater.

Die Ursache, warum man die rothen Haare für ein Zeichen eines böjen Gemüthes angenommen hat, liegt sowohl in der Unwissenheit der Logik, als in der Unwissenheit der Physik. 1. Die Unwissenheit der Logik ist die erste Quelle vorgedachter Sprichwörter. Man schließt so: Der Fuchs ist rothhaarig und falsch; dieser Mensch hat rothe Haare, wie der Fuchs; folglich ist er auch falsch wie der Fuchs. Allein, man kann das Elende, Niedrige und Falsche, welches in diesem Schlusse steckt, gleich bey dem ersten Anblicke fühlen. Wenn man schließen will, so muß auch folgender Schluß gelten: Der Rabe hat einen schwarzen Kopf, und ist ein Erzdieb; dieser Mensch hat schwarze Haare; folglich ist er auch ein Dieb wie der Rabe. Man könnte, wenn man, diesen possierlichen Schlüssen etwas Farbe anzustreichen, und dem Leser ein Blendwerk zu machen, Lust hätte, noch hinzu setzen: der Schluß von dem Raben sey wahrscheinlicher als der Schluß von dem Fuchse, weil man weit eher einen Raben, als den Fuchs, auf dem Galgen sähe. 2. Die Unwissenheit der Physik, ist die zweyte Quelle dieser Sprichwörter. Ich kenne Personen, die röthliche Haare haben, und doch dabey ein edles und rechtschaffenes Herz besitzen. Rothe Haare können also von der Hand des Schöpfers zu keinem Merkmahl der Falschheit gesetzt seyn. Sollte es ein physikalischer Grundsatz seyn, daß rothe Haare auf keinem guten Boden wüchsen, so müßte er eine allgemeine Erfahrung für sich haben, der er aber ermangelt, und folglich ist derselbe unrichtig und zu verwerfen. Ja, sagt man: Wir kennen aber auch Rothköpfe, welche die Falschheit selbst sind. Ich erwiedere: Dieses kann gar wohl seyn; ich kenne aber auch braune, schwarze, weiße, ja gar schon begraute Köpfe, welche in die Zahl der Bösewichter gehören; aber man muß nicht von Einem, oder von wenigen, auf alle schließen, wenn man recht schließen will. Diese falsche Art zu schließen, ist die unglückliche Quelle, woraus die meisten Vorurtheile herkommen.

Haare von grüner oder blauer Farbe, kommen im natürlichen Zustande nicht vor. Was Rommelius, Borellus, Obs. phys. med. Cent. II. obs. 56, erzählen, daß sie einen Bauer gekannt hätten, der von Natur grüne Haare gehabt, gehört unter die seltensten Anmerkungen; auch bezeuget Francisci, in seiner O. und W. J. L. und S. G. S. 361, an einem Knaben grüne Haare wahrgenommen zu haben. Die Erfahrung aber bestätigt, daß nicht selten die Haare sich anders färben, nach der Verschiedenheit der Metalle, womit die Menschen als Handwerker zu thun haben. So hat man z. E. bey Kupferschmieden in das Grünliche fallende Haare, bey Bergleuten blaue Haupt- und Bart-Haare, und bey Personen, welche Messingdraht machen, aus dem Grünen ins Bläuliche fallende Haare wahrgenommen.

Bey Verfertigung der Nadeln, setzt sich der in der Luft herum fliegende Feilstaub des Messings, auf die Haare der Arbeiter, vornehmlich der Zuspitzer, (welche die Nadeln auf dem stählernen Spitzringe zuspitzen,) und bezieht sie mit einer dermaßen glänzenden und vortrefflich grünen Farbe, daß sie wie die Gräthen des Hornfisches aussehen. Doch sind alle Haare dergleichen Veränderung nicht unterworfen, sondern die weißen mehr, als die braunen, oder schwarzen. Dieses Grün zeigt sich nicht als eine bloß auswendige, der natürlichen Farbe der Haare sich beygesellende, sondern als eine den Haaren selbst eigenthümliche Farbe; sie scheint aus der Substanz der Haare, welche davon ganz durchdrungen ist, zu kommen.

Bey den Rothgießern pflegen die Haare ebenfalls grün zu werden.

GE. HANNAEI obs. de capillitio viridi, st. in *Misc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 7, obs. 155.

Man hat Beyspiele, daß das Haar, besonders das Haupthaar, in wenig Stunden aus jeder andern Farbe grau wird. Natürlicher Weise werden zuerst die Haare an den Schläfen grau; hernach das übrige Haupthaar, die Augenbraunen, die Haare an den Augenliedern und in der Nase; zuletzt der Bart, die Haa-

re

re an der Scham und unter der Achsel. Das krause Haar wird später grau, als das gerade. Bey jungen Leuten sieht man zwar oft hier und da, vornehmlich auf dem Haupte, einige Büschel graues Haar; ein völlig graues Haar aber ist bey ihnen sehr selten, jedoch wird es zuweilen gefunden. Ludwig IX. König in Ungarn, bekam in seinem 28ten Jahre ein ganz graues Haar. Zuweilen verändert sich die graue Farbe der Haare wieder. Denn, außer dem, daß, wie weiter unten erwähnen werde, viele Thiere im Winter grau werden, im Sommer aber ihre natürliche Farbe wieder bekommen, gedenkt Donat eines gewissen Rathsverwandten, dessen Haare vor Alter grau geworden, endlich aber von selbst wieder eine grüngelbliche Farbe bekommen haben. Eines andern Mannes von 45 Jahren, der den Krebs gehabt, und dessen graues Haupt-Haar, nachdem der Krebs ausgeschnitten und gut geheilet worden, wieder schwarz geworden sind, gedenkt der Hr. Graf von Garaye.

Es gibt verschiedene Gattungen grauer Haare. Diejenigen, welche man mohrengrau nennt, sind vorher glänzend schwarz gewesen. Die schmutziggrauen finden sich an braunen Personen. Das weiße Haar auf gelbem Grunde ist die Farbe blond gewesener Haare. Unter den durch Alter weiß gewordenen Haaren, werden die achatweißen für die schönsten gehalten. Gemeiniglich bekommen dergleichen diejenigen Personen, deren Haare am allerschwärzesten gewesen sind. Das perlenweiße ist die Farbe der kastanienbraunen Haare; das milchweiße kommt von blonden oder rothen. Blonde Personen bekommen, je älter sie werden, ein dunkleres Haar; da hingegen bey andern die Haare immer höher an Farbe werden, je mehr sie mit den Jahren grau werden. Jedoch geschieht dieses Zunehmen nur bis in das 60ste Jahr; weiter hin haben die Haare nicht mehr die nähmliche Nahrung,

sie

sie werden daher trocken und wergicht. Man nimmt überhaupt wa[illegible]aß die Haare solcher Personen, welche die Mäßigkeit lieben, sich länger erhalten.

Die grauen Haare sind nicht allein Wirkungen des Alters, sondern auch der Furcht und ihrer Gefährten, des Kummers, der Sorgen, des Leides und Grames. Zu Paris ward ein Adeliger ins Gefängniß geworfen; und weil er eines schmählichen Todes zu sterben befürchtete, so verwandelte diese Angst sein Haupt in einer einzigen Nacht dermaßen, daß er am folgenden Morgen einen eisgrauen Kopf hatte; kaum aber war er aus dem Gefängnisse wieder losgelassen worden, so bekamen auch seine Haare ihre natürliche Farbe wieder. Dieses Beyspiel, welches Borellus erzählt, hat viele seines gleichen. Don Diego Osorio war ein noch ganz junger Mann, als er auf Befehl des Königs von Spanien in das Gefängniß geworfen wurde, und sich sein Kopf in einer einzigen Nacht grau färbte. Als der Herzog von Mantua, Franz Gonzaga, einen seiner Anverwandten, wegen des Verdachtes einer Verschwörung wider seine Person, in das Gefängniß hatte bringen lassen, um die Todesstrafe an ihm zu vollziehen, jammerte es ihn dergestalt, als er am folgenden Morgen hörte, er wäre in der Nacht ganz grau geworden, daß ihn dieser Umstand, nach Scaliger's Berichte, bewog, ihm das Leben und seine Gnade wieder zu schenken. Von zween Knaben, welche aus einer großen Furcht plötzlich grau geworden, findet man bey Nicolaus Florentinus Nachricht. Von einem Edelmann zu Padua, dem man am Abend angekündigt, daß ihm der Kopf abgeschlagen werden sollte, versichert Speronius, daß er in derselben Nacht auf einmahl grau geworden, auch bis [illegible] sein Lebensende, welches doch erst nach langer Zeit erfolgte, also geblieben sey. Endlich erzählt auch Albr. Kranz, daß Wipertus, erwählter Bischof zu Ratzeburg, welcher nach Rom gereiset, um von dem Papste seine Bestätigung einzuhohlen, weil ihm der Papst dieselbe, um seiner Jugend willen, versaget, in der nächst folgenden Nacht durchaus grau geworden sey. Ich könnte eine große Menge ähnlicher Beyspiele anführen, wenn es nöthig wäre. Allein, die Erfahrung ist schon sehr allgemein, und zum Sprichworte geworden.

Das Haar, es möge übrigens eine Länge, Stärke und Farbe haben, was für eine es will, hat entweder von Natur eine Krause, die auch in der Nässe bestän-

ständig bleibt; oder es hat solche nicht. In dem ersten Falle nennt man es natürlich krauses oder natürelles Haar, in dem letzten aber schlechtes oder glattes Haar.

Die Haare kräuseln sich gemeiniglich auf dreyerley Art. Entweder legen sie sich nur in einen einzigen Ring, oder in Locken, die wie Schnecken oft in sich selbst laufen, oder sie gehen schlangenweise und machen verschiedene Bogen. Die Haare unter den Achseln und auf der Scham sind gemeiniglich auch bey denen, welche kein krauses Haar auf dem Kopfe haben, lockig. Die größern Haupthaare sind zuweilen nur an dem Ende kraus, weil die Länge und Schwere derselben der Biegung widersteht. Bey der kleinsten Wolle aber verhindert die Kraft, mit welcher die Säfte in gerader Linie fort getrieben werden, die bey der geringen Länge keinen großen Widerstand findet, die Zusammenkrümmung. Die vornehmsten natürlichen Ursachen des starken Kräuselns, sind die Wärme, das Temperament, und ein Hinderniß, welches das Haar findet, wenn es durch die Haut dringen will. Spigel hat beobachtet, daß bey den Weibern die Haare an der Scham krauser, als bey Jungfern, sind.

Eben so verschieden ist endlich auch der Nutzen der Haare überhaupt, indem sie an einigen Orten den Körper schlechtweg bedecken, und ihn auf solche Art bald vor allzu strenger Kälte, bald vor großer Hitze beschützen; andere den Schweiß oder gewisse abfließende Unreinigkeiten, oder auch sonst schädliche und reitzende Dinge von gewissen edlern und empfindlichern Theilen des Körpers abhalten, auch vielleicht die Ausdünstung hier und da befördern, und überhaupt vieles zur äußerlichen Schönheit und dem bessern Ansehen des Körpers beytragen.

Unter den vielen Schönheiten, womit der gütige Schöpfer den Menschen geziert hat, verdient das Haar eine vorzügliche Stelle. Es ist der Zierde des Hauptes so unentbehrlich, als Zweige und Laub den Bäumen und Wäldern, wenn sich unser Auge an ihrer Pracht belustigen soll. Was diese den Bäumen

sind,

ſind, das iſt das Haar dem Haupte. Man nehme dem Baume ſeine Zweige und Laub, ſo wird er ungeſtalt; man beraube das Haupt ſeines Haares, ſo fällt alle Schönheit weg (*). Dieſer Aehnlichkeit wegen, nennen die Dichter Laub und Zweige die Haare der Bäume. Wer ſich nicht davon überzeugen kann, wie viel das Haar zur Schönheit beytrage, der ſehe einen Kahlkopf an. Derſelbe iſt der Vorwurf der Verachtung und Spötterey; ſo ſehr auch Syneſius, in encomio calvit. die Glatze erhebet. Unter den Strafen, die der Herr über Moab, Jerem. 48, 37. und über die ſtolze Tochter Zion kommen laſſen will, Jeſ. 3, 17. ſoll der kahle Kopf nicht die geringſte ſeyn. Es war daher kein Wunder, daß Cäſar, Tiberius, Otho, Domitian, (welchen Juvenalis Sat. IV. 38. den kahlköpfigen Nero, weil er den erſten Nero an Grauſamkeit übertraf, nennet,) wegen ihrer Glatze viele Spöttereyen leiden mußten, und daß ſich Caracalla ganz lächerlich machte, als er bey der Leiche ſeines Lieblinges Feſtus das fremde Haar, womit er ſeine Glatze verbarg, in das Leichenfeuer warf.

Da nun das Haar ein vorzügliches Stück der Schönheit iſt, ſo machte man ehedem das **Haar-Abſchneiden und Beſcheren zu einer geſetzlichen Strafe und Beſchimpfung**, welche deſto empfindlicher war, je mehr die Perſon, an welcher ſie vollzogen wurde, mit ihrem Haar gepranget hatte, und je verächtlicher ſie nach ihrer Einbildung der Verluſt deſſelben machte. In dieſer Abſicht wurde daher in den Zeiten der Verfolgungen den Chriſtinnen das Haupt beſchoren. Dieſe Art der Beſchimpfung wurde unter den griechiſchen Kaiſern im 8ten Jahrhundert im-

(*) Turpe pecus mutilum; turpe eſt ſine gramine campus
Et ſine fronde frutex, & ſine crine caput.
OVID. de arte am. l. 2. v. 249.

immer gemeiner, und besonders gegen die Bilderverehrer sehr gewöhnlich. Außer andern Verbrechen war sie auch auf den Ehebruch gesetzt, Basilicon l. 60, t. 37, c. 73, verordnet den Staupbesen, das Haar- und Nasen-Abschneiden wider dieses Laster. Die Kupplerinnen, und wer sonst dazu behülflich gewesen, kommen mit der Geißelung, Haarschur und Landesverweisung ab. Damit aber denen an Haar gestraften, dasselbe nicht so bald wieder wüchse, wurde es ihnen bisweilen, unter den Kaisern Basilius und Leo dem Weltweisen, auf dem Kopfe angezündet und abgebrannt. Die Jüden flochten die Haarzöpfe der Ehebrecherinn los, und warfen ihr das Haar hin und her, vermittelst des Priesters. Sie wurden ebenfalls vermittelst des Haupthaares gestraft. Auch in Deutschland war das Haarabschneiden eine Strafe. Im Sachsenspiegel steht Besen und Schere, Haut und Haar, und im strasburgischen Rechte, in Schilters Glossar. v. Har, das Scheren und Villen, d. i. Haar-Abschneiden und Ausstäupen, zusammen. Die letzte Strafe hat man beybehalten; die erste ist lange, und vermuthlich seit der Zeit, da das Tragen falscher Haare gewöhnlicher geworden, unterlassen. Ins besondere waren unzüchtige Weibsbilder dieser Strafe unterworfen. Bey unsern Vorfahren, die so wenig Reitzung zur Wollust kannten, war der Ehebruch eine höchst seltene Sache. Erlebte ein Mann das Unglück, daß ihn die Frau krönete, so schnitt er in Gegenwart der Anverwandten, der Ehebrecherinn das Haar ab, und peitschte sie durch das ganze Dorf; und sie fand, wenn sie auch noch so schön, jung und reich gewesen, keinen Mann wieder. Damahls lachte man noch nicht über die Laster; verführen und verführt werden, entschuldigte man noch nicht mit der Mode.

Noch in der Polizeyordnung des Herzogthums Magdeburg, von 1685, Cap. 69, heißt es: daß die Huren an

den Pranger gestellet, und nach Gelegenheit mit Haarabschneiden, Auspauken und öffentlicher Verweisung oder Staupen-Schlägen gestraft, die Mannspersonen mit Gefängniß oder Geldstrafe willkührlich beleget werden sollen. Unser Geschlecht fordert entweder mehr Zucht von dem weiblichen, oder es glaubt: die Verführung sey von dieser Seite stärker, als von der seinigen; sonst würde es eine Ungerechtigkeit seyn, in dem nähmlichen Verbrechen die Weiber härter zu strafen, als die Mannspersonen. Wer weiß ob nicht das Wort Hure, welche die Dänen Hore, die Angelsachsen Hor, die Allemannen Huor oder Huar nannten, von dem Worte Haar abstamme, und eine solche bedeute, welche ihr Haar verwirkt hat.

Wie stolz konnte nicht eine deutsche Jungfer auf ihren Kranz und Haare seyn! Ihr war es allein erlaubt, darin zu gehen. Diese Tracht war ein öffentliches Zeugniß, daß ihre Ehre unverletzt sey, ob gleich das Zeugniß nicht allemahl mit der Wahrheit übereinstimmete, indem die eine oder andere, welche dieses Zeichen der Unschuld auf dem Haupte trug, schon längst von dem verbothenen Baume geschmeckt hatte. Wie hart verfuhr man nicht gegen die, welche die Welt getäuschet, und, ungeachtet sie nicht mehr zum Jungfernstande gehören, bis kein Verhehlen mehr gilt, in Haaren gehen! Gegen diese Betriegerinnen war im Holsteinischen verordnet: Wenn ein Mädchen geschwängert wird, und, wie ofmahls geschehen, bis auf die äußerste Zeit der Geburt in Haaren geht, sollen ihr die Haare durch den Büttel abgeschnitten und an den Kak genagelt werden. In Liefland werden der Braut, ehe man sie zu Bette bringt, zum Zeichen des auf sie wartenden Verlustes, die Haare abgeschoren.

Heise von dem Bescheren des Hauptes, als einer ehemahls üblichen Strafe, st. im 103 und 104 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 1515 — 1534.

Außer den jetzt angeführten, gab es noch mehrere Ursachen, warum das Haupt ehedem das Schermesser über sich herfahren lassen mußte, als: das Bescheren der Knechte, welches, nach dem Berichte des Servius, ad Aen. VIII. in dem Tempel der Feronia geschah; das Reinigen des Hauptes durch das Abscheren des Bartes und des Haupthaares, dazu bey den Juden der Hohepriester alle Abend vor dem Sabbathe, und der König alle Tage verbunden war;

das

das Abschneiden oder Ausraufen der Haare in unglücklichen Begebenheiten, welche Art zu trauren Cicero, in Tuscular. quaestion. für thöricht hält; das Abschneiden der Haare, wegen eines Gelübdes, so man gethan hatte; die Haarschur (Tonsur) der Geistlichen in der griechischen und abendländischen Kirche ꝛc. in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlassen kann.

Alle Morgenländer, (die Mönche von einigen Orden, Derwische und einige Santons in Aegypten ausgenommen,) lassen ihren Kopf mit dem Schermesser abscheren, nur oben lassen sie einen kleinen Zopf stehen.

Das Haarabschneiden ist zuweilen der Gesundheit zuträglich. Man muß den Kalendermachern Recht wiederfahren lassen, wenn sie das Haarabschneiden als eine chirurgische Operation mit in die Kalender setzen. Ich weis zwar nicht, auf welcher verborgenen Weisheit die Wahl der Tage beruhet, an welchen das Haarabschneiden besser, als an andern Tagen, seyn soll; indessen verdienen diese Herren Dank, daß sie ihre Schere im Kalender stehen lassen; denn sie kann uns wenigstens daran erinnern, daß wir uns zuweilen des Haarabschneidens als eines Mittels bedienen können, unsere verlohrne Gesundheit wieder zu erhalten. Der vornehmste Nutzen, den man von dem Abschneiden der Haare bemerkt, ist der, daß dadurch eine gewisse Art von Kopfschmerzen gehoben wird, die gemeiner ist, als man wohl denken sollte. Wer einen starken Haarwuchs hat, pflegt gar leicht Kopfschmerzen davon zu bekommen, und wenn die Haare auf dem Kopfe allzu dick stehen, so hindern sie die Ausdünstung, und erregen auf diese Weise Kopfschmerzen. Wenigstens kann in solchen Fällen die geringste Ursache, welche die Kopfschmerzen nur erst hervor bringt, durch diesen zufälligen Umstand gewaltig vermehrt und unterhalten werden. Man wird sich in keinem Falle irren,

wenn man sich bey Kopfschmerzen, es mögen dieselben auch von noch so verschiedenen Ursachen entstanden seyn, die Haare, wenigstens auf dem Wirbel des Kopfes, dicht abschneiden, und den Kopf hernach abbürsten läßt. Die Empfindung, die man bekommt, wenn die Haare abgeschnitten werden, ist mit einem gewissen kleinen Schauer verbunden, welcher das in die Höhe steigende Geblüt ein wenig zurück treibt; und das Abbürsten des Kopfes eröffnet die Schweißlöcher der Haut, und stellt die Ausdünstung wieder her, deren Unterbrechung die Kopfschmerzen am meisten unterhält. Man kann im Umfange des Hauptes rings umher einen Strich Haare stehen lassen, um das Haupt aufzuputzen, welches bey dem Frauenzimmer nothwendig ist; der Wirbel hingegen muß ganz dicht abgeschnitten seyn, den man übrigens durch genugsame Bedeckung vor der Erkältung hinlänglich beschützen kann.

Viele Aeltern thun ihren Kindern damit nicht geringen Schaden, daß sie ihnen die Härchen nicht gern wollen abschneiden lassen. Der ausgeschlagene Kopf läßt sich, wie oben, S. 56, gezeigt habe, mit halber Mühe, ja fast von selbst heilen, wenn man die Haupt-Haare fleißig und dicht hinweg schneidet. Das Ungeziefer verliert hierdurch seinen Aufenthalt, und muß flüchtig werden. Wer weiß aber nicht, wie viel Unglück den Kindern dadurch zuwächset, wenn man sie nicht zeitig genug sowohl von dem Ungeziefer, als dem Ausschlage des Kopfes, befreyet? Wenn man hernach zu ernstlicher Hülfe zu schreiten genöthiget wird, so müssen entweder die Haare doch herunter, oder sie gehen von selbst aus, oder man nimmt seine Zuflucht zu zurücktreibenden Mitteln, welche viel Kinder um das Leben bringen, oder wenigstens Zeitlebens ungesund machen.

In wie fern das Abschneiden der Haare insonderheit im Anfangs der Blattern, und denen Personen, die

die immer mit dem Schnupfen geplaget werden, heilſam ſey, werde in den Art. Pocken und Schnupfen zeigen.

Wer es für ſchön hält, dunkle Haare zu tragen, der kann ſich dieſelben durch öfteres Abſchneiden verſchaffen, indem die Haare jederzeit einen Grad dunkler fallen, wenn ſie von neuem wachſen. Vielleicht ließen ſich hierdurch auch bey Kindern die rothen Haare verhüten.

Der Schweiß des Hauptes feuchtet die Haare an, und die naſſen Haare werden von der Luft gar bald erkältet. Wenn dieſes ohne Schaden der Geſundheit abgehen ſoll, ſo muß man ſie lüften und abtrocknen; und dieſes geſchieht durch das Kämmen und durch das Reiben mit warmen Tüchern; wovon im Art. Kämmen ausführlicher handeln werde.

Das Haar kommt bey der Schönheit des Frauenzimmers vorzüglich in Rechnung. Wenn Pindarus die Helena, die ſchönſte ihres Geſchlechtes, wenn er die Gratien nennet, ſo gibt er beyden den Beynahmen der Schönhärigen; jene iſt ihm, Olymp. 3. Καλλιτλόκομος Ελένα; dieſe ſind ihm, Pyth. 5. εὔκομαι χάριτες; und eben dieſen Beynahmen erhalten die Muſen von der lesbiſchen Sappho, Καλλίκομαι Μοῦσαι. Horaz konnte daher den Mecänas, 2 Od. 12, ſicher fragen: „würdeſt du wohl das Haar deiner Lycinnien gegen die Schätze Perſiens, gegen die Reichthümer Phrygiens und Arabiens vertauſchen(*)?“ Was muß ſcheußlicher abgebildet werden, als die Furien und als der Kopf der Meduſen; und wie könnte ihre Scheuß-

(*) Num tu, quæ tenuit dives Achemenes
Aut pinguis Phrygiæ Mygdonias opes
Permutare velis crine Lycimniæ
Plenas aut Arabum domos?

lichkeit vollkommen seyn, wenn man ihnen die Haare lassen wollte? Nein; Schlangen müssen sich statt derselben um den Kopf schlingen, oder wenn man ihnen das Haar läßt, so muß es doch mit Schlangen durchflochten seyn.

Das Haar an sich, so wie es die Natur wachsen läßt, würde dem Kopfe noch eine schlechte Zierde geben, wenn ihm nicht die Kunst, es zu schmücken, zu Hülfe käme, und ein verworrenes wildes Haar würde nicht viel mehr, als ein kahler Kopf, gefallen. Dieses führt mich auf den Haarputz und Haarschmuck, insonderheit des weiblichen Geschlechtes. Das Frauenzimmer glaubte nicht schön genug zu seyn, wenn sie nicht die Schönheit des Haares durch so mannigfaltige Arten des Bindens, Flechtens, Beschneidens, Kräuselns, Färbens u. s. w. erhoben. Die den Schönen angebohrne Neigung zu gefallen, ihre viele müßige Stunden, und die Freude, welche sie sich daraus machen, wenn sie sich von den übrigen ihres Geschlechtes in der Tracht unterscheiden können, sind allezeit fruchtbare Erfinderinnen unzähliger Veränderungen der Tracht und der Auszierung des Haupthaares gewesen. Diese Eitelkeit ist vielleicht so alt, als das weibliche Geschlecht. Im Paradiese steht Eva noch mit langem herabhangenden Haar, und dem Apfel in der Hand, unter dem unglückseligen Baume. Vermuthlich hat sie am folgenden Tage es schon zusammen gebunden, und mit einer Haube bedeckt; vermuthlich hat sie ihren Töchtern die erste Flechte, aber schwerlich von 10 oder 20 Strängen, gemacht, und ihre Enkelinnen schon angefangen mehr zu künsteln.

Der Herr eiferte schon im alten Testament gegen diese Eitelkeit; und im neuen haben die Apostel und ehrwürdigen Väter der ersten Kirche, aber vielen vergebens gepredigt, daß sie nicht sowohl ihren Körper, als ihre Seele, mit der Reinigkeit der Sitten und der Tugend ausschmücken, und daß sie ihre Eitelkeit, ihre Weltliebe und ihre unreine Neigungen nicht so sehr

durch

durch Schminke, durch prächtige Kleider und Ausschmückung des Hauptes, verrathen sollten.

Das Frauenzimmer ist, zu allen Zeiten und in allen Ländern, was die Neigung zu gefallen und es andern zuvor zu thun, betrifft, sich immer gleich gewesen. Die Römerinnen putzten sich eben so gern, als die Griechinnen. Das gelbe Haar behauptete den Vorzug vor dem schwarzen. Diejenigen, welche das Unglück hatten, daß ihr Haar von Natur nicht gelb war, mußten es gelb färben. Nur die Augenbraunen mußten nicht gelb, sondern entweder von Natur oder Kunst schwarz seyn. Als das liederliche Geschmeiß in Rom, welches seine Reitzungen zu Markte trug, gelb zu seiner Haarfarbe wählte, so trugen die Damen, sich von jenen zu unterscheiden, schwarzes Haar. Diejenige, deren Haar grau ward, färbte es, und die, denen es gar zu dünn ward, oder gar ausfiel, ersetzten den Mangel durch falsches Haar. Von dem Frisiren, Kräuseln, Zieren mit Gold und Perlen, Salben und Pudern der Haare, siehe Th. XV, S. 144, fgg.

Die gewöhnliche Tracht des männlichen Geschlechtes in Deutschland war, das Haar in Knoten geschlagen; die Frauen brachten es in einen Wulst, und bedeckten es mit einer Haube; die Jungfern ließen es über die Schultern herab hangen, oder brachten es auf der Scheitel in ein Nest. Die Frau durfte sich nicht ohne Haube, welche im salischen Gesetze, Tit. 70, Obbo genannt wird, sehen lassen; diese ist das Zeichen der Herrschaft des Mannes, unter welche sie sich durch ihre Verheurathung begeben hat. Die Jungfern allein durften in bloßen Haaren gehen.

Das deutsche Frauenzimmer war in Erfindung neuer Haupttrachten eben so sinnreich, als ihre Schwestern in andern Ländern. Sie haben schon in alten Zeiten immer neue Moden erdacht, sie erdenken sie noch täglich, und werden bis an das Ende der Welt

neue erdenken. Ich müßte einen ganzen Band anfüllen, wenn ich alle die unzählige Moden und alle Nahmen des weiblichen Hauptſchmuckes erzählen und beſchreiben wollte. Ich verweiſe deshalb auf das alljährlich zu Göttingen und zu Gotha herauskommende Taſchenbuch zum Nutzen und Vergnügen; auf den Beytrag zum Putztiſche des Frauenzimmers, Frf. M. 1778, und auf die von meinem Hrn. Verleger im vorigen (1779) Jahre gelieferten pariſer Coeffüren. Siehe auch den Art. Kopf-Putz.

In Benin, in Afrika, laſſen die Männer ihr Haar wachſen, wie es von Natur iſt; nur legen ſie es an zwey oder drey Orten in Locken, um eine große Koralle daran zu hängen. Der Weibsbilder ihr Haar aber wird ſehr künſtlich in große und kleine Locken aufgewickelt, und oben am Wirbel wie ein umgekehrter Hahnenkamm getheilt, wodurch die kleinen Locken genau in Ordnung liegen bleiben. Manche theilen ihr Haar in 20 und mehr Locken, nachdem es dick oder dünn iſt; andere ſalben es mit Palmöhl, dadurch verändert ſich ihre ſchwarze Farbe nach und nach in eine grüne oder gelbe, die ſie ſehr gern haben.

Die Wilden in Nordamerika ſtreuen Flaumfedern von Schwänen oder andern Vögeln auf ihre geſchmierte Haare, und fügen noch Federn von allerhand Farben und Büſchel von Haaren von verſchiedenen Thieren in einer ſehr ſeltſamen Vertheilung hinzu. Ihre Haare ſind bald in die Höhe gerichtet, bald ganz glatt, und nehmen tauſenderley Geſtalten an. Die Weiber ſchmieren ihr Haar oft, und bedienen ſich, um ſolches zu pudern, eines Baumrindenpulvers, zuweilen auch einer Art von rothen Farbe. Sie wickeln es in eine Schlangenhaut, in Geſtalt der Haarzöpfe, die ihnen bis auf den Gürtel herab hangen.

Die Grönländer tragen ihre Haare kurz, von der Scheitel auf allen Seiten herab hängend; an der Stirn aber ſind ſie abgeſchnitten, und wohl bis an die Scheitel abgeſchoren, damit ſie ihnen bey der Arbeit nicht hinderlich fallen. Bey den Weibern würde es eine Schande ſeyn, die Haare abzuſchneiden, welches ſie nur in der Trauer thun, oder wenn ſie nicht heurathen wollen. Sie binden dieſelben zwey Mahl über dem Kopfe zuſammen, ſo daß über der Scheitel ein langer breiter Zopf,

und darüber noch ein kleiner ſteht. Dieſe werden mit einem ſchönen Bande abgebunden, welches zuweilen mit Glasperlen geſchmückt iſt.

Zu Cadix pflegen die dortigen Frauenzimmer Johannis-Würmer mit Fäden in ihre Haare zu befeſtigen, deren Schein des Nachts eine angenehme Wirkung thut, weil man dort um Mitternacht ſpatzieren zu gehen pflegt.

Im J. 1650 hatten in England die Damen ſowohl, als die Herren, den Einfall, die Haare über die Stirn zu ſtreichen, daß ſie die Augenbraunen berührten, welches auch bey uns Mode zu werden angefangen hat.

Die Bewohner der maldiviſchen Inſeln, um Aſien, beyderley Geſchlechts haben ſchwarze Haare, und halten dieſe Farbe für etwas ſchönes. Sie kommt nicht ſowohl von der Natur, als von der Gewohnheit her, den Kindern die Köpfe alle acht Tage zu beſcheren, doch mit dem Unterſchiede, daß ſie den Mägdchen bis in das Alter von acht oder neun Jahren einen Schopf über der Stirn ſtehen laſſen, die Knaben hingegen werden ganz glatt beſchoren. Nach dieſer Zeit iſt es keiner Mannsperſon erlaubt, lange Haare zu tragen, außer Adeligen und Militärperſonen. Hingegen ſind ſie ein Schmuck aller Weibsperſonen, ſo l[illegible] ſie die Kindheit zurück gelegt haben. Sie wenden viele Mühe und Unkoſten darauf, ihre Haare wohlriechend zu machen, und binden ſie auf dem Rücken zuſammen. Sie nehmen falſche Haare mit darunter, damit die Zöpfe deſto anſehalicher und ſchöner laſſen. Das Band, womit beyde zuſammen gehalten werden, iſt eine Art Ringes von Gold oder Silber, auch zuweilen mit Perlen und Edelſteinen geziert. Sie nehmen wohlriechende Blumen mit dazu, und es wird alles auf das artigſte eingerichtet. Das falſche Haar kommt meiſtentheils aus Cochin, Calecut und von der ganzen malabariſchen Küſte, wo die Mannsperſonen lange Haare tragen, ſie aber abſchneiden und verkaufen können.

Um den Caucaſus, (das Gebirge, welches den Raum zwiſchen dem ſchwarzen Meer und der kaſpiſchen See, einnimmt,) findet man rothe Haare für das Frauenzimmer ſo verſchönernd, daß man ſie mit Pomade roth färbet.

Um den Uebelſtand zu verbergen, den eine von Natur ſchlechte oder andere verhaßte Farbe der Haare verurſachet, können die Haare ſowohl ſchwarz als blond gefärbet werden. Blonde Haare erhält man auf fol-

gende Art. Man nimmt weiße Seife, 3 Loth; arabisch Gummi, 1 Loth, und Wegebreitwasser, 16 Loth, vermischt dieses alles zusammen, und wäscht damit die Haare Morgens und Abends. Damit die Nässe dem Kopfe nicht schade, kann man jedesmahl eine Viertel-Stunde nach dem Waschen, florentinisch Veilchenwurzel-Pulver in die Haare streuen. Nach 6 bis 8 Wochen werden die Haare eine sehr angenehme blonde Farbe annehmen.

Graue oder rothe Haare pflegt man auf folgende Art braun oder dunkelschwarz zu färben. Das Haar wird, nachdem es vollkommen gereiniget worden, mit einer, mit Wasser verdünnten, Silbersolution angefeuchtet. Die Solution muß mit dem Silber völlig gesättiget seyn, damit in derselben nicht mehr Saures zurück bleibe, als nöthig ist, das Metall aufgelöset zu erhalten; und außer dem Verdünnen mit Wasser, ist auch die Beymischung von etwas rectificirten Weingeist nützlich, um das Saure desto unschädlicher zu machen. Zum Diluiren der Solution muß man sich destillierten oder reinen Regen-Wassers bedienen, weil die gemeinen Quellwasser dieselbe allemahl milchicht machen, und einen Theil des aufgelöseten Silbers niederschlagen.

Oder, man nimmt: gestoßene grüne Schalen von wälschen Nüssen, 4 Loth; gestoßene Galläpfel, 1 Loth; Weidenbaumkohlen, 2 Loth; Küchensalz, 1 Loth; gestoßene trockne Pomeranzenschalen, 2 Loth. Dieses alles wird so lange mit einer Kanne Wasser gekocht, bis eine dicke Salbe daraus wird, womit die Haare Morgens und Abends eingeschmiert, und ebenfalls, nach einer Viertelstunde mit fein gepülverter florentin. Veilchenwurzel bestreuet werden.

Man hat auch die Lauge von Blättern und Wurzeln der Haselwurz (Asarum) vorgeschlagen, um sich,

durch

durch das Waſchen mit dieſer Lauge, ſchwarze Haare zu verſchaffen.

Das Kämmen mit einem bleyernen Kamme befördert das Schwarzwerden der Haare nicht wenig, beſonders wenn man zu gleicher Zeit unter die gewöhnliche Pomade zum Haar-Accommodiren etwas gute Storax-Eſſenz miſchet.

Die armenianiſchen Frauensperſonen in Aſtrachan pflegen die Haupthaare und Augenbraunen ſchwarz zu färben. Sie nehmen in dieſer Abſicht Galläpfel, die auf Armeniſch Maaſu genannt werden, ſtoßen ſolche zu Pulver, legen dieſes auf eine eiſerne Platte, laſſen noch eine andere eiſerne Platte im Feuer glühend werden, und brennen mit derſelben das zerſtoßene Pulver, bis es ein Oehl von ſich gibt. Sie gießen hierauf noch etwas Waſſer zu, und reiben das Pulver auf eben derſelben Platte mit einem gewiſſen Erz, welches die Armenianer und andere Morgenländer Raſſeg nennen, bis davon eine ſchwarze Tinctur entſteht. Sie benetzen mit derſelben, vermittelſt eines Pinſels oder etwas Baumwolle, die Augenbraunen; und wenn ſie die Haare auf dem Kopfe färben, binden ſie ſolche mit einem Tuche in die Höhe, mit der Vorſicht, daß ſie die Haut am Halſe und im Geſichte nicht berühren. Die Schwärze aber hält nicht länger, als höchſtens 3 oder 4 Wochen, Stand. Das Erz iſt kein natürliches, ſondern ein künſtlich zuſammen geſetztes, welches auf folgende Art bereitet wird. Man nimmt ganz dünn geſchlagene Kupferplatten, zerſchneidet ſie in kleine Stücke, beſtreicht ſie auf beyden Seiten mit Schwefel, und wirft ſie alsdenn in einen Topf. Man beſchmiert dieſen mit Lehm, und ſetzt ihn in einen Ofen, worin er ſo lange bleibt, bis er glühend wird.

S. G. Gmelins Reiſe durch Rußland, Th. 2, St. Petersb. 1774, gr. 4. S. 156.

Das Haar-Ausfallen, Gr. und Lat. Alopecia, Ophiaſis, Pilorum defluuium, Fr. Pelade, nach einer niedrigen Figur auch die Fuchsſucht genannt, iſt ein Zufall, welcher ſich nicht nur bey Kindern, ſondern auch bey Erwachſenen, einfindet. Es laſſen ſich eigentlich drey Haupturſachen denken, die den Haaren und ihrem

Wachs-

Wachsthume hinderlich ſind: 1. Entkräftung nach ſtarken Krankheiten, oder vor Alter. 2. Eine gewiſſe Schärfe, wodurch die lymphatiſchen und öhlichten Feuchtigkeiten unter der Haut in Verderbniß gerathen; 3. Eine beſondere Trockenheit des Kopfes und der Fett-Kügelchen, in welchen die Haare Wurzel faſſen.

Wenn nach heftigen Krankheiten, als: in Blattern, heftigen Kopfſchmerzen, nach hitzigen Fiebern, nach Zufällen im Kindbette, die Haare ausgehen, ſo iſt alsdenn das Haarabſchneiden nicht nöthig, das Haarbrennen aber deſto ſchädlicher; der Kopf muß, um die Ausdünſtung zu befördern, täglich etliche Mahl ausgekämmet werden. Hiernächſt iſt der fleißige Gebrauch nährender und kräftiger Fleiſchbrühen, ſtärkender Arzeneyen, und alles deſſen, was dem Körper neue Säfte und Kräfte, und alſo auch den Haaren neuen Wachsthum gibt, nöthig. Zugleich iſt es ſehr zuträglich, daß die Haare früh und Abends mit einer Pomade, die den Haarwuchs befördert, durchrieben werden.

Eine ſolche Pomade wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt: Dachsfett, 6 Loth; Hühner-Fett, 1 Loth; Bärenſchmalz, 3 Loth; Hanföhl und Leinöhl, von jedem 2 Loth; Frauenhaar (Flor. capillor. veneris), 3 Hände voll; florent. Veilchenwurzel, 2 Loth; Storax, 1½ Loth; weiße Lilienzwiebeln, 2 Loth; dieſes alles wird in einem Tiegel bey gelindem Feuer eine Stunde lang gekocht, und hernach das Fett durch ein Tuch gedrückt. Hiervon wird jedes Mahl einer Muskatennuß groß genommen, und damit das Haar durchrieben.

Folgende Pomade iſt bey Haaren, welche dünn geworden, oder keinen guten Wachsthum gehabt, oder nach Krankheiten ausgefallen ſind, mit gutem Nutzen gebraucht worden. Man nimmt Wallnußblätter, Weinblätter, und Wegerich mit der Wurzel, von jedem

dem 3 Hände voll, wäscht dieselben recht sauber, und schneidet sie klein, thut solche in einen neuen Topf, und gießt so vieles Wasser darauf, daß es über benannten Speciebus stehe, und läßt es so lange kochen, bis das Wasser ganz eingekocht ist. Alsdenn drückt man die Masse durch ein Tuch, mit 2 Loth klein geschnittener Muskatennuß, gießt den ausgerungenen Saft in einen irdenen Topf, und läßt es so lange kochen, bis es ein wenig dick oder steif wird; hernach drückt man es wieder durch ein reines Tuch, und läßt es kalt werden. Wenn man die Pomade machen will, thut man 1 Pfund rohes, noch nicht ausgelassenes Nierenfett der Schweine (Schwein-Flaumen) hinzu; diese müssen aber klein geschnitten, und eine Nacht in frisches Wasser geleget, darnach aber mit frischem Wasser auf das Feuer gesetzt, und unter beständigem Umrühren ausgekochet, hierauf aber durch ein Tuch gegossen werden. Dieses Schmalz wird wieder mit frischem Wasser ausgekocht; alsdenn füllet man das oben auf dem Wasser schwimmende Fett mit einem Löffel ab, und wäscht solches so lange mit Pomeranzen- oder Lavendel-Wasser, bis ihm aller üble Geruch vergangen ist; da es denn wieder in einen irdenen Topf gethan wird, bis das daran klebende Wasser verrauchet. Dieses läßt man mit 4 Loth vom besten weißen Wachse mit einander auf dem Feuer langsam zergehen, und unter beständigem Umrühren kalt werden; thut alsdenn den vorbeschriebenen Saft und 4 kleine Gläser Cedro dazu, und rührt alles so lange, bis es seinen rechten Glanz bekommt, und alles wohl unter einander gemischt ist. Mit dieser Pomade werden die Haare eingeschmiert, und der Kamm bestrichen, wornach die Haare einen baldigen und starken Wachsthum erhalten.

Ein Pulver zur Erhaltung der Haare, siehe im Art. Puder.

Ein

Ein geringes, aber zuverläßiges, Mittel, die Haupthaare wachsend und dick zu machen, ist, daß man dieselben alle Abend mit gutem starken Biere, so naß als man sie vertragen kann, wasche.

Schwächliche, oder doch alt werdende Personen, welche auf eine unmittelbare Art ihre Haare verlieren, thun wohl, wenn sie sich ihrem Schicksahle unterwerfen, und ihren Verlust durch den Kauf anderer Haare ersetzen, welche ihnen auch noch die Bequemlichkeit verschaffen, ihre Haare ohne den Kopf frisiren zu lassen. Wie manche schöne Stunde können sie hier den Perrückenstock für ihre Person hinsetzen, und ihn dem ganzen Eigensinne des Friseurs gleichgültig überlassen!

Wenn das Haar-Ausgehen von einer Schärfe der lymphatischen Säfte und von einer Verderbniß des unter der Haut liegenden Fettes herrührt: so gibt sich diese Ursache entweder allein durch eine unreine und ausgefahrne Haut, oder zugleich mit durch einen ausgeschlagenen Kopf, zu erkennen. Unter diesen Umständen ist eine blutreinigende Cur unumgänglich nöthig, und zwar 6 bis 8 Wochen lang; während welcher Zeit am Kopfe nichts anders vorzunehmen ist, als daß die Haare bey unterlassenem Aufbrennen öfters ausgebürstet und durchkämmet werden müssen. Diese blutreinigende Cur besteht in der Vermeidung aller sauer, scharfer, gesalzner, gewürzter und unverdaulicher Speisen, in erweichenden Bädern von Flußwasser, venetianischer Seife und Malvenblättern, und in einem Holztranke, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Man nimmt: große Klettenwurzel, 2 Loth; weiße Pimpinellwurzel, 1 Loth; China- und Süßholz-Wurzel, von jeder 2 Loth; geraspeltes Franzosenholz, 3 Loth; Scabiosen-Kraut, 3 Hände voll; Fenchelsamen, 2 Loth; ungarisches rohes Spießglas, 1½ Loth. Dieses alles wird klein geschnitten und gestoßen, und davon der vierte Theil mit 3 Quart Wasser bey gelindem Feuer so lange gekocht, bis der dritte Theil Was-

ser

ser eingekocht ist. Man gießt alsdenn, wenn der Trank kalt geworden ist, das Dünne durch ein Tuch, welches den Tag über kalt getrunken wird.

Nach Verlauf dieser Zeit kann eine von den oben beschriebenen Pomaden fleißig gebraucht werden.

Oft ist eine bloße Trockenheit des Kopfes an dem Ausgehen der Haare Schuld. Ein Umstand, der entweder natürlich, oder durch starkes Aufbrennen der Haare verursachet worden ist. Hierbey ist ein besonderes Verfahren nöthig. Vor allen Dingen sind gesalzne und geräucherte, wie auch alle saure Speisen gänzlich zu meiden. Ferner ist eine Cur von Selter Wasser mit Ziegen- oder Kuh-Milch vermischt, und alles das von Speise und Trank, was den ganzen Körper überhaupt anfeuchtet, nöthig. Wenn die Haare in gutem Wachsthum erhalten werden sollen, so muß die Haarpomade zum Accommodiren alle 4 Wochen frisch verfertiget werden. Die beste Pomade zum Accommodiren wird also zubereitet: Man nimmt gelb Wachs 1 Loth, weiß Wachs 2 Loth, und frischen gereinigten Schöpstalg 7 Loth, schmelzt dieses alles in einem Tiegel, und schäumt das oben auf Schwimmende fleißig ab; hernach wird der Tiegel vom Feuer gerückt, und unter die Masse, wenn sie etwas kalt zu werden anfängt, ein Quent Ol. de cedro gemischet.

Bey Kindern, welche den bösen Grind haben, ist das Haar-Ausfallen etwas gemeines, weil die scharfe eiterige Materie die Wurzeln der Haare bis auf den Grund oder auf den Hirnschädel verderbet, ja diesen wohl gar anfrißt und cariös machet. In solchem Falle kommen selten andere Haare wieder zum Vorschein.

Einige haben das Haar-Ausfallen einer gewissen Art Würmer Schuld gegeben, welche die Haare mit ihrer Wurzel ausfräßen, und haben solche durch Vergrößerungsgläser zeigen wollen; allein, es ist diese

Mein-

Meinung in dem vorigen Jahrhundert, da man alle Krankheiten den Würmern zuschrieb, aufgekommen, und beruhet auf ungewissen Gründen. Zwar kann man die Haare nicht gänzlich von Würmern frey sprechen, indem sie auch von einer eigenen Art, welche man Haarmilben nennt, angefochten werden, und zumahl leicht an Kinder und junge Leute kommen; diese Würmchen aber greifen nicht die Wurzeln, sondern die Spitzen der Haare an, und zerspalten oder zerfressen sie dergestalt, als ob sie versengt wären. Hierwider ist das beste Mittel, wenn man die Haare fleißig an ihren Spitzen abschneidet, und sie hernach mit einer bittern Feuchtigkeit, von Galle oder gekochten Wermuth und Aloe, benetzet, wie denn auch Pomade und Fettigkeiten solche Würmer ebenfalls tilgen und die Haare geschmeidig erhalten.

Wiewohl nun, wo die Haare durch den Erbgrind einmahl verdorben und ausgefallen sind, wenig Hoffnung, daß andere wachsen sollten, mehr übrig bleibt: so ist doch nicht undienlich, solche Mittel zu gebrauchen, welche die noch übrigen Drüsen erhalten und stärken, und die daraus noch zu hoffenden Haare desto geschwinder hervor locken. Hierzu nun empfiehlt sich unter andern das Ziegelstein- oder auch das Wein-Stein-Oehl, wie auch das Decoct von Pappelkraut und Grindwurzel.

Da es sich auch oft zuträgt, daß Haare an Theilen des Körpers häufig hervor kommen, wo keine seyn sollten, oder dieselben einen Uebelstand verursachen: so habe ich noch diejenigen Mittel, welche die Haare an solchen Orten wegbringen, (Ptilorhra, Depilatoria,) anzuzeigen. Der gewöhnlichste Fall ist, wenn die Haare zu häufig und zu sehr auf der Stirn und in das Gesicht wachsen. Damit die Haut des Gesichtes, die dem allzu sehr bewachsenen Orte nahe ist, bey dem Ge-

Gebrauche solcher Mittel gesichert bleibe, kann man Heftpflaster, ganz dünn auf feines Handschuhleder gestrichen, auf die Haut oder Stirn legen, und dadurch die Communication des auszulegenden Mittels mit andern Theilen hindern.

Unter die gewissesten und besten Mittel, die Haare auszurotten, gehören folgende zwey. Man nehme: Operment, und ungelöschten Kalk, von jedem 2 Loth; Silberschaum, 1 Loth; und koche dieses alles so lange in ½ Pfund Wasser, bis von einer hinein getauchten Schreibfeder die Fahne abgeht. Mit diesem Mengsel wird der mit Haaren stark bewachsene Theil gestrichen, und jedesmahl sogleich darauf mit Liliensalbe gesalbet. Oder: man nehme das Eyweiß von drey Eyern, 6 Loth gestoßenen ungelöschten Kalk, 2 Loth gestoßenes Operment, und scharfe Lauge, so viel als nöthig ist, um daraus bey gelindem Feuer eine Salbe zu machen. Hiermit salbet man den Theil, wo die Haare ausfallen sollen, und wäscht nach einer Viertelstunde die Salbe mit laulichem Wasser, oder warmer Milch, ab, oder bestreicht den Theil nachher mit Rosensalbe. Man hat auf diese Art nur drey Tage zu verfahren nöthig.

Oder, man nimmt Operment, ungelöschten Kalk, und Ofenruß, von jedem 2 Loth, macht alles zu Pulver, thut es in ein irdenes Geschirr, gießt starken Essig in hinlänglicher Quantität dazu, und läßt es über dem Feuer so lange sieden, bis, wenn man eine Feder von einem Huhn oder einer Gans hinein stecket, solche abgehe. Alsdenn läßt man es kalt werden, schmiert damit den Ort, wo man die Haare weg haben will, und wäscht ihn hernach, wenn die Haare ausgefallen sind, (wie alsbald geschehen wird,) mit kaltem Wasser ab. Man muß es aber vorher an einem nicht gefährlichen Orte, z. E. auf der Hand, probieren; und wenn es gar zu scharf ist, thut man noch etwas Essig hinzu.

Vermittelst eines Pflasters die Haare wegzubringen, nimmt man Geigenharz (Colophonium), läßt es am Feuer zergehen, macht ein Pflaster davon, und legt es auf den Ort,

wo Haare wachsen, 1 oder 2 Stunden lang, und nimmt alsdenn das Pflaster ab, so zieht es die Haare mit aus; darnach wäscht man das Gesicht mit einem nassen Tuche, und legt das Pflaster wieder über.

Um das leichte und unmerkliche Milchhaar wegzubringen, welches zuweilen die Haut des schönen Geschlechtes bedeckt, und bey zunehmenden Jahren, wenn man nicht Vorsicht gebraucht, zu einem kleinen dichten Gebüsche ausarten kann, eilte der Gott der Coketterie in die Werkstätte der Glasmacher, wie ehemahls der Sohn der Venus in die Schmiede des Vulkan, und ließ gewisse Glasflaschen, die man gemeiniglich Rasierflaschen zu nennen pflegt, blasen. Ihr Glas kann, seiner außerordentlichen Feinheit wegen, mit der Schere geschnitten werden, und diese abgeschnittene Stückchen vertreten heut zu Tage die Stelle einer schneidenden Sichel, vor welche die auf der Haut-Ober-Fläche der Schönen sich zeigenden Milchhaare fallen, und auf diese Weise weggenommen werden. Vielleicht ertödtet und vertilgt wohl gar dieses feine Glas, gleichsam durch das Reiben, das Milchhaar in der Wurzel, welches unter der scharfen Klinge des Scher-Messers nur desto geschwinder und stärker herauf wachsen würde.

Die Türken, und andere orientalische Völker, nennen ihr Mittel, welches sie äußerlich auf diejenigen Orte bringen, wo sich Haare befinden, und welche sie dadurch wegbeitzen und glatt haben wollen, Lusma oder Ruema, und man sagt, es werde aus Operment, ungelöschtem Kalk und starker Lauge mit Spieköhl bereitet.

Was den Gebrauch der Menschenhaare betrifft, so werden dieselben, bekannter Maßen, nicht nur zu den Perrücken, Haartouren ꝛc. angewendet, sondern es wird auch daraus allerhand gewirkte und geschlungene Arbeit gemacht, worauf sich insonderheit das Frauenzimmer befleißiget, wenn selbiges aus ihren

ren Haaren mit untergeflochtenem Golde, Silber und Seide, zierliche Arm- und Kniebänder, ganze Ueber-Züge zu Büchern oder anderm Gebrauche flicht, auch ganze Aufſätze und geflochtene Hauptzierrathen daraus verfertiget.

Talina, einer der berühmteſten Wundärzte zu Paris, hat vor einiger Zeit eine ſonderbare Bemerkung gemacht, die einen Beweis abgibt, wie vorſichtig man mit den von Menſchenhaaren geflochtenen Halsbändern, Armbändern, Uhr- und Stockbändern, als welche einen großen Theil des heutigen Modeputzes ausmachen, im Gebrauche ſeyn muß, wenn man die Perſon nicht kennt, aus deren Haaren ſie verfertigt ſind. Er wurde zu einem jungen Frauenzimmer gerufen, welches einen Ring von eiternden Knötchen um den Hals bekommen hatte. Nachdem er lange der Urſache dieſes außerordentlichen Zufalles vergebens nachgeſpührt hatte, entdeckte er endlich, daß ſie von einem neumodiſchen Halsbande von Haaren herrührten, welches dieſe Dame ſeit einer Woche getragen hatte. Die meiſten Galanteriewaaren dieſer Art, die aus Frankreich kommen, werden aus den Haaren der zu Bicêtre, im Hôtel-de Dieu, und in andern Hoſpitälern Geſtorbenen, worunter gemeiniglich auch viele veneriſche und ausſätzige Kranke ſich befinden, verfertigt; und da man oft unterläßt, die Haare auf die gehörige Art zu reinigen, ſo entſtehen hernach ſolche traurige Folgen daraus.

Der Herausgeber des münchner Intelligenzblattes ſetzt bey dieſer Nachricht hinzu: Ob man auch die falſchen Locken, Zöpfe u. ſ. w verdammen wollte? und ob man wohl einen von ſeinem härenen Uhrbande angeſteckten Stutzer von Sünden frey ſprechen könne? Eine kritiſche Frage! die man billig mit Nein beantwortet. Das Anſtecken vom inficirtem Haare des Bandes kann noch geſchehen ſeyn, wenn der Stutzer gleich nicht frey iſt, theils von der moraliſchen Sünde, ſich die Säfte zur augenblicklichen Anſteckung verdorben und disponirt zu

haben; theils von der politischen Sünde, ausländischen verdächtigen Modequark, statt der soliden einländischen, dauerhaften seidenen, gewirkten und gestickten, oder auch feinen ledernen Uhrbänder, zu tragen. Eben das gilt von den falschen Haaren in den Wülsten und Zöpfen unserer frisirten Damen- und Herren-Köpfe. Ekles und sittsames Frauenzimmer trägt gewiß großes Bedenken, sich ihr feines, volles und gesundes Haar durch einen beschmierten Tanst von fremden Haaren zu besudeln, die mehrmahls von Kranken und Todten, oft wohl gar von Grind- und Läuse-Köpfen abgeschnitten und zusammen gebracht sind. Denn wer leistet ihnen die Bürgschaft für die Reinigkeit und Unschädlichkeit solcher haarigen Galanterie-Packetchen? Besser sind noch die von Wolle und Pferdehaaren ausgestopften Wülste und Würstchen, mit Leinwand überzogen u. s. w. aber allemahl der Gesundheit des Kopfes nicht vortheilhaft.

10 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 76.

Von der Zubereitung derjenigen Haare, die zu den Perrücken verbrauchet werden sollen, werde im Art. Perrücke handeln.

In der Provinz Che-kyang, in China, bedient man sich bey dem Reißbau, außer den Schweinborsten, auch der Menschenhaare, welche, ihrer Meinung nach, dem Lande Stärke geben, und den Wachsthum des Kornes befördern. Daher heben die Barbier das abgeschnittene Haar auf, und verhandeln es, das Pfund um ½ Pfennig, an Leute, die es in Säcken wegschaffen. Man sieht auch oft Barken damit beladen.

Der Haarhandel ist, sowohl was den Handel mit Menschenhaaren, als auch den mit Viehhaaren, betrifft, von ungemeiner Wichtigkeit, und kann man das Geld, was für Haare jährlich ausgegeben wird, auf Millionen rechnen. Insonderheit ist der Handel mit dem Menschenhaare in Europa, vornehmlich in Frankreich, sehr beträchtlich, seitdem die Mode es fast zu einer durchgängigen Nothwendigkeit gemacht hat, daß

daß die Menschen Perrücken tragen müssen. Bey uns in Deutschland ist zwar dieser Handel mit Menschen-Haaren mehrentheils nur in der Juden Händen, die auf allen Flecken und Dörfern herum laufen, und den Bauer-Mägdchen oder Weibern die Haare gemeiniglich um ein geringes Geld abschwatzen, und hernach im Kleinen wieder verkaufen; in andern Ländern aber, insonderheit in Holland, treiben auch andere Kaufleute diesen Handel mit gutem Profit, theils im Ganzen oder im Großen, theils im Kleinen. Und in Frankreich haben alle Barbier, Bader und Perrückenmacher die Erlaubniß, mit Haaren zu handeln.

Die Art, wie dieser Handel, sonderlich im Großen getrieben wird, besteht hauptsächlich in Folgendem. In allen denen Ländern, in welchen die Haare gesammelt werden, vornehmlich in der Normandie, in Flandern und in Holland, haben diejenigen, die mit Haaren im Ganzen handeln, gewisse Haarsammler, welche auf die Dörfer gehen, von da sie 6, 8 bis 10 Pfund Haare auf einmahl bringen. Wenn nun die Grossierer deren eine ziemliche Menge beysammen haben, versenden oder verkaufen sie dieselben in Parteyen zu 50, 60 bis 100 Pfund, von allerley Farbe und Güte, damit die guten die schlechten mit verkaufen helfen, wie man denn oft in 100 Pfund Haaren kaum 20 Pfund, die gut sind, findet. Bey den Kaufleuten hingegen, die im Kleinen mit Haaren handeln, beruhet alles darauf, daß sie die Güte und Eigenschaft der Haare, welche die Grossierer ihnen schicken, wohl kennen, und den Preis einer jeden Gattung ins besondere so gut bestimmen, daß sie bey dem Verkaufe der ganzen Partey bestehen können.

Die besten Haare kommen aus Brabant, Flandern, Holland, Deutschland und den nördlichen Ländern. Vor Zeiten war nur das brabantische Haar, und insonderheit dasjenige, welches man von den Kö-

pfen der dortigen großen Theils blondes Haar führenden Nonnen abgeſchnitten hatte, vorzüglich beliebt; allein heutiges Tages iſt dieſes Vorurtheil verſchwunden. In England fallen zwar eben ſo gute Haare, als in vorgedachten Ländern; allein, da es verbothen iſt, ſie auszuführen, und da überdies die Engländer, als mehrentheils wohl bemittelte Leute, nicht leicht zugeben, daß ihre Weiber und Kinder ihre Haare zum Verkauf ſich abſchneiden laſſen dürfen, ſo bleibt das wenige, was daſelbſt an Menſchenhaaren fällt, im Lande, und iſt nicht einmahl zureichend, ſondern die Engländer müſſen zu ihrem Bedarf noch aus Brabant, Flandern und Holland Haare kommen laſſen. In Frankreich liefern nur die Normandie, und einige andere am meiſten gegen Norden gelegene Provinzen, gutes Haar, welches daſelbſt Cheveux du païs (Land-Haar) genannt wird. Die Haare hingegen, welche in den ſüdlichen Provinzen Frankreichs geſammelt werden, ſind untauglich; wie man denn überhaupt aus der Erfahrung weiß, daß die Haare aus den warmen Ländern nichts taugen, daher man auch aus Italien, Spanien und Portugal keine kommen läßt. Aus Deutſchland und den nördlichen Ländern aber hohlen die Holländer ſehr viel Haare ab, die alsdenn weiter nach Frankreich und in andere Länder verſendet werden.

Man ſieht bey dem Haarhandel hauptſächlich auf die Farbe, Länge, Stärke und Schwäche, imgleichen auf die Krauſe der Haare. Was 1) die Farbe der Haare betrifft, ſo wird das aſchgraue oder blonde Haar für das beſte gehalten, und iſt daher auch das theuerſte, vornehmlich wenn es lang iſt, und an den Spitzen nicht in das Gelbe fällt. Auf dieſes folgt das ganz graue Haar, von dem die Erfahrung gelehrt hat, daß es allemahl gut iſt. Nächſt dieſem kommt das pechſchwarze Haar am meiſten in Betrachtung, weil dergleichen Haar, ſonderlich in den nördlichen Ländern,

ſehr

ſehr ſparſam zu finden iſt. Das ſchlechteſte unter allen iſt das licht- und dunkelbraune, halb graue, fahle und verſchoſſene, oder auch ſonſt couleurte Haar, welches daher auch nicht viel koſtet. Daß das gebleichte Haar bey weitem nicht ſo gut ſey, als das von Natur blonde, bedarf keines Erinnerns. Ja, in Frankreich iſt ſowohl das Haarbleichen, als der Handel mit gebleichtem Haare, durch verſchiedene Verordnungen verbothen worden. Wie das Haarbleichen angeſtellt wird, werde im Art. Perrücke beſchreiben. Bey den pechſchwarz glänzenden Haaren geht vornehmlich viel Betrug vor, indem ſolche durch Kunſt ganz ſchwarz gefärbet werden; welcher Betrug ſich nicht eher äußert, als bis ſie verarbeitet ſind und getragen werden, da ſie in der Luft und von dem Wetter ganz fahl und ſchwarzgelb werden. 2) Die Länge des Menſchenhaares muß zwiſchen 24 bis 25 Zoll ſeyn. Je kürzer es iſt, deſto weniger gilt es; je länger es aber iſt, deſto beſſer und höher iſt es im Preiſe. Ein gutes Menſchenhaar muß 3) fein völlig, d. i. weder zu grob oder zu ſtark, noch auch zu ſchwach oder zu fein ſeyn. Denn wenn es zu grob oder zu ſtark iſt, ſo nimmt es die Krauſe, die man ihm geben will, nicht recht an, und fällt mehr kleinkraus, als lockig; ſonſt aber wird allemahl das ſtarke Haar dem ſchwachen vorgezogen; und eben dieſes iſt die Urſache, warum man das brabantiſche Haar ſo hoch ſchätzet, weil es vor andern derb und feſt anzugreifen iſt. 4) Das natürlich krauſe Haar iſt ſehr rar, und, inſonderheit wenn es ſchön und gleich von Farbe iſt, weit theurer als das glatte und durch Kunſt gekräuſelte Haar. Das todte Haar erkennt man hauptſächlich daran, wenn es ſich nicht wohl will kräuſeln laſſen.

Was den Preis der Menſchenhaare betrifft, ſo läßt ſich überhaupt nichts gewiſſes beſtimmen. Es gibt Haare, von denen das Pfund kaum 1 Rthlr. koſtet;

ſtet; dahingegen es auch Haare gibt, von denen das Loth auf 5 Rthlr. und höher zu ſtehen kommt, dergleichen z. B. das aſchenfarbige iſt.

P. J. Marpergers Beſchreibung des Haar- und Feder-Handels, Lpz. 1717, 8.

II. Haar der Thiere. Die Körper der meiſten vierfüßigen Thiere ſind in ihrer äußerlichen Oberfläche mit Haaren bedeckt, wobey ſich aber ein ſehr merklicher Unterſchied äußert. Die meiſten ſind überall am ganzen Körper mit Haaren verſehen, einige hingegen haben doch hier und da einzele von Haaren entblößte Theile. Man muß hierbey auch die Näthe (Sutura) bemerken, welche das Fell dieſer haarigen Thiere gleichſam zu theilen ſcheinen. Bisweilen ſind die Haare am Halſe und auf dem Rücken außerordentlich lang, welches man alsdenn die Mähne (Juba) nennt; wie dieſe denn überhaupt nicht bey allen Thieren einerley Länge haben. Hierher gehört die Wolle (Lana), welche eigentlich dem Schaf- und Widdergeſchlechte eigen iſt, und in der That nichts anders, als ein kurzes, wahres und krauſes Haar vorſtellt. Es kann ſo gar die Wolle nicht einmahl als ein weſentliches Kennzeichen dieſes Thiergeſchlechtes angegeben werden, weil ſie öfters durch ein verändertes Klima in ordentliches Haar ausartet. Eben ſo haben auch die Hausthiere gemeiniglich ein weicheres und biegſameres Haar; bey den wilden Thieren hingegen iſt ſolches weit ſtarrer und ſteifer. Die Schweine ſind mit ſtarken, geraden und biegſamen Borſten (Seta) beſetzt, welche härter als die Haare und Wolle anderer Thiere ſind. Sie theilen ſich am Ende in verſchiedene Spitzen, deren zuweilen 7 bis 8, und noch mehrere, ſind, und welche 6 bis 8 Lin. in der Länge haben. Wenn man die Borſten bey dieſen Spitzen faſſet, ſo kann man ſie von einem Ende bis zum andern von einander ſpalten. Die

ſtärk-

ſtärkſten und längſten Borſten machen eine Art einer Mähne, welche von der Spitze des Kopfes, längſt über den Hals bis auf das Kreutz geht. Die Borſten ſind theils von ganz weißer, theils von ſchmutzig weißer, gelblicher, fahler, brauner und ſchwarzer Farbe. Das ganze äußere Netz oder die Beſchaffenheit eines Rehbockshaares beſteht, wenn man es durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, aus regelmäßig geflochtenen Sechsecken, welche von der Wurzel an, bis in die äußerſte Spitze des Haares, hinaus laufen, deren jedes mit ſehr feinen Saftgefäßen durchflochten iſt. An den feinen Haaren der Inſecten hat man, durch die Vergrößerung vermittelſt des Glaſes, längſt durch kleine ſpitzige und äſtige Hervorragungen wahrgenommen. Es gibt auch Thiere, bey welchen die Stacheln (Aculeus) die Stelle der Haare vertreten müſſen, z. E. bey dem Igel, dem Stachelſchweine, u. a. m. Es ſtecken dieſelben zwar auch, eben ſo wie die Haare, in der Haut und dem Fette, ſie ſind aber dichter und feſter als jene, haben beynahe ein hornichtes Weſen, und endigen ſich vorn in einen ſpitzigen Stachel. Die Vögel ſind an ſtatt der Haare äußerlich mit über einander liegenden hornartigen Federn (Penna) bedeckt, welche tief in der Haut in abwechſelnden Reihen ſtecken, und immer einige weichere Flaumfedern (Pluma) zwiſchen ſich haben; ſ. Th. XII. S. 367, fgg. Endlich gibt es Thiere, welchen die Natur, an ſtatt der Haare, äußerlich zum Ueberzuge und zur Bedeckung ihres Körpers, kleine, durchſichtige, runde, flache und hornartige Blättchen oder Schuppen (Squama) gegeben hat, dergleichen man an den mehreſten Fiſchen, auch an einigen Schlangen und Eidechſen wahrnimmt, und welche dieſelben, eben ſo wie andere Thiere, vor äußerliche Ungemächlichkeiten, aber auch vor unmittelbare Berührung des Waſſers, ſchützet. Man könnte hierher auch wohl noch den ſchuppigen Harniſch rechnen,

womit die Panzerthiere äußerlich versehen sind, ungeachtet bey denselben in den Zwischenräumen der Panzerschuppen, auch am Halse und andern Theilen ihres Körpers auch noch hin und wieder Haare anzutreffen sind.

Warum einige vierfüßige Thiere gegen den Sommer und Winter ihr Haar verändern, s. Th. XV, S. 269.

Das Haar der vierfüßigen Thiere erhält, nach Verschiedenheit der Thiere, von denen es genommen ist, seine verschiedene Benennungen, als: Roß- oder Pferde-Haar, Rinds- oder Ochsen- und Kuh-Haar, Hirsch- und Reh-Haar, das so genannte Kamel-Haar, das seinen wahren Nahmen behaltende Geiß- oder Ziegen-Haar, Bockshaar, Biberhaar, Kaninchenhaar, Hasenhaar, Hundehaar, von deren Gebrauche und dem damit getriebenen Handel, bey der Beschreibung jedes Thieres Erwähnung geschieht.

Das Viehhaar, wenn es von den Gärbern bey Garmachung der Thierhäute ausgerauft, abgeschabt oder abgestoßen ist, wird Raufhaar, Fr. Ploc, genannt. Denjenigen, welcher die Haare der Menschen und Thiere zu einer Waare, besonders zum Behuf der Perrückenmacher, zubereitet, oder der die Pferde- Ochsen- und Kuh-Haare kochen läßt, um sie kraus zu machen, wie sie die Tapezierer, Matratzenmacher, Sattler ꝛc. zu ihrer Arbeit gebrauchen, nennt man einen Haarbereiter, Fr. Crinier.

Alle Haare lassen sich mit Seide wenig, mit Leinen etwas besser, und mit Wolle am besten vermischen und verarbeiten. Doch da sie stärker als alle Härchen dieser Materien sind, so fressen sie das zärtere mit der Zeit hinweg. Wenn hiernächst die härenen Zeuge einmahl brechen, so lassen sie sich nicht leicht ausbessern.

III. Haar der Pflanzen. Auch die Pflanzen haben Haare, und es sind wenig Theile derselben, an welchen solche vielleicht niemahls erscheinen. Stängel und Blätter zeigen solche am öfterſten; die Blume, das Blumenblatt sowohl als der Kelch und die Frucht nebst dem Samen, haben dergleichen auch zuweilen. Die Wurzel hingegen, vielleicht weil diese mit Erde bedeckt ist, und die freye Luft nicht genießt, ist selten oder niemahls mit Haaren besetzt; man müßte denn die zarten feinen Fäserchen der Wurzel selbst dafür annehmen wollen, welche aber besser Haarwurzeln genannt werden. Merkwürdig ist es, daß die männlichen Befruchtungs-Werkzeuge, welche bey den meisten Thieren mit Haaren oder auf eine andere Art bedeckt sind, in den Blumen frey und nacket stehen, wenigstens sehr selten von Haaren umgeben sind. Die Staubfäden und Griffel, auch der Fruchtkeim, zeigen dergleichen öfters. Ob aber jemahls ein Staubbeutel damit besetzt wahrgenommen worden, ist zweifelhaft. Es scheint auch der Absicht dieses Theiles entgegen zu seyn, und durch die Haare würde die Ausstreuung des befruchtenden Pulvers erschweret, ja ganz verhindert werden; da hingegen zuweilen, obgleich bey wenigen, der Staubweg haarig erscheint, auch so beschaffen seyn, und solcher dadurch den Blumenstaub desto besser auffangen und bewahren kann.

Die Haare bey den Pflanzen zeigen mancherley Verschiedenheit. Sie sind zuweilen zart und weich, zuweilen stärker und härter; sie sind lang und kurz, und manchmahl mehr durch das Gefühl, als Gesicht, wahrzunehmen. Sie sind häufiger und weniger, dick oder locker angebracht; daher man zwar dieses alles haarig (Pubescentia) nennt, jedoch das eigentlich Haarige (Pilosum) von dem Filzigen oder Wolligen (Tomentosum) billig unterscheidet, und beydes mit den Stacheln und andern festern, auf der Oberfläche der

Pflan-

Pflanzen befindlichen, Körperchen nicht verwechseln muß. Verschiedene, im Lateinischen vom Hrn. Ritter Linné angebrachte Benennungen, z. E. hirtum, hirsutum, villosum, pilosum, sericeum, lanatum, barbatum, lassen sich nicht füglich unterscheiden. Alles haarige Wesen, zumahl wenn solches dicker ist, und gleichsam einen wolligen Ueberzug ausmacht, dient den Theilen der Pflanze zur Beschützung; wider die Wärme, oder Kälte, könnte vielleicht zweifelhaft scheinen. Linné will das erste behaupten, und aus einigen Beyspielen beweisen, daß die große Hitze und auch der schädliche Einfluß des Windes dadurch abgehalten würde. Es sind aber nicht allein viele, in den wärmsten Gegenden wachsende Pflanzen glatt und kahl, wie die mehresten fetten Gewächse, die Fackeldistel, Euphorbien, Ficoiden u. d. gl. sondern man findet auch in kältern Gegenden mehrere, welche mit Haaren besetzt, oder gar mit einem wolligen Ueberzuge bedeckt sind. Fast alle, die an dem Ufer des Meeres wachsen, und wo meisten Theils kalte Winde herrschen, sind von der Art; daher man wohl zugeben muß, daß die Haare überhaupt und besonders, wenn solche dicht stehen und unter einander verwickelt sind, und ein besonderes Gewebe ausmachen, die Pflanzen mehr gegen die Kälte, als gegen die Wärme, beschützen. Doch ist dieser Nutzen gleichsam nur zufällig. Es haben die Haare gewiß noch einen andern und weit beträchtlichern Nutzen, welcher auf das Leben und Wachsthum der Pflanze selbst abzielt. Die Versuche, welche Bonnet mit den Blättern angestellt hat, (s. Th. V, S. 569, fgg.) können uns hiervon belehren. Aus diesen erhellet, wie durch die untere Fläche der Blätter die Feuchtigkeiten mehr und leichter eingezogen werden, als durch die obere Fläche der nähmlichen Blätter. Da nun die Blätter an der untern Fläche gemeiniglich mehr Haare haben, als an der obern: so kann

man

man mit vieler Wahrscheinlichkeit schließen, daß die Haare aus Gefäßen bestehen, und solche zu Einsaugung der Feuchtigkeiten, des Regens, vornehmlich des Thaues, bestimmt seyn. Doch läßt sich dieses nicht von allen Haaren behaupten. Man findet dergleichen an Pflanzen, wie z. E. bey dem weißem Diptam, der jährigen Martinia, welche an ihrem ganzen Umfange, auch nur zuweilen auf ihrer Spitze, mit Feuchtigkeiten und glänzenden Kügelchen besetzt sind. Diese kommen nicht aus der Luft, und setzen sich nicht von außen an die Haare, sondern diese Feuchtigkeiten sind vielmehr durch die Haare ausgeschwitzt, und durch die Gefäße derselben von innen auswärts geführt worden; daß also beydes statt findet, und die Haare sowohl aus einsaugenden als ausdünstenden Gefäßen bestehen müssen, mithin zur Bewegung und Erhaltung einer gehörigen Menge der Feuchtigkeiten in den Pflanzen vieles beytragen.

Die Haare einzeln betrachtet, stehen gemeiniglich auf kleinen Körperchen, welche man mit den Wurzeln der thierischen Haare, oder auch mit Drüsen vergleichen könnte, und wodurch die Absonderung der Säfte vermehret wird.

Die verschiedene Gestalt der Haare bey den Pflanzen, hat Guettard durch das Vergrößerungsglas genau untersucht, und bey vielen Familien und den Arten eines Geschlechtes übereinstimmend gefunden. So sollen sie z. E. bey den Pflanzen, welche Schmetterlingsblumen tragen, walzenförmig, an den pappelartigen kegelförmig, am Löwenmaule und Frauenflachse oben breiter, als unten seyn, und an dem Brombeer-Strauche sich mit feinen krummen Spitzen endigen. An den Pflanzen mit Lippenblumen findet man Haare mit Gelenken. Die Wolle der Königskerze besteht aus großen Knoten, von welchen sehr dünne Haare aus-

ausgehen, so die Gestalt eines Sprengwedels haben. Die an dem Mäuseöhrchen sehen wie Federn aus.

Da diese Theilchen klein und schwer zu unterscheiden sind, kann man in Ansehung der Geschlechter und ihrer Bestimmung auf dieselben wohl nicht füglich Achtung geben, ob gleich Guettard dafür hält, daß die Arten von einem Geschlechte auch hierin überein kommen, und man bey Bestimmung der Geschlechter auch hierauf sehen sollte. Ueber dies verändern sich auch die Haare, wo nicht an der Gestalt, doch an der Menge und Größe. Manche Pflanzen sind in der Jugend mit dicht stehenden Haaren besetzt, welche bey dem fernern Wachsthum entweder gänzlich oder zum Theil verschwinden. Der Geburtsort verursachet auch zuweilen dergleichen Veränderung. Wenn Pflanzen aus sumpfigen und feuchten Erdreiche in ein trocknes versetzt werden, verlieren sie viel von ihrem haarigen Wesen, werden auch wohl ganz glatt. Eben so verhält es sich mit den am Meerstrande wachsenden Pflanzen. Wenn wir solche bey uns in Töpfen halten, und diese im Winter in das Glashaus setzen, behalten sie ihren filzigen weißen Ueberzug; wenn sie aber, Sommer und Winter über, im freyen Lande stehen, werden sie solchen nach und nach absetzen, und endlich eine grüne Oberfläche erhalten. Indessen kann man doch billig bey Bestimmung der Arten hierauf Acht haben, und die haarigen, wolligen und filzigen von den glatten unterscheiden, zumahl, wenn man keine andere und gewissere Unterscheidung angeben kann.

Von den Haaren haben auch andere Theile, welche in Ansehung der Zartheit und Feinheit mit den Haaren einige Aehnlichkeit haben, einen Beynahmen erhalten. **Haarpflanzen**, Plantae capillares, Fr. Plantes capillaires, nennt man die Farnkräuter, weil selbige gemeiniglich zarte Blattstiele haben. **Haarkronen**, L. Coronula, Pappus, Fr. Aigrette, sind

Bor-

Borſten oder Haare, womit die Samen auf der Spitze beſetzt ſind; ſiehe Samen. Haarwurzeln, Haargefäße u. d. gl. laſſen ſich leicht beſtimmen. Daher haben auch verſchiedene Pflanzen von den Haaren ihren Nahmen erhalten.

Haar, (Biber-) ſiehe Th. IV, S. 413.
— — (Bocks-) ſiehe unter Ziege.
— — (Caſtor-) ſiehe Th. IV, S. 413.
— — (Feder-) ſiehe oben, S. 486.
— — (Flachs-) ſiehe oben, S. 489.
— — (Frauen-) Adiantum; ſ. Th. I, S. 411.
— — (Füll-) ſiehe Bourre, Th. VI, S. 285.
— — (Gauch-) ſiehe oben, S. 486.
— — (Geiß-) ſiehe unter Ziege.
— — (glattes) ſiehe oben, S. 495.
— — (Gold-) ſiehe Th. XIX, S. 527, fgg.
— — (Grund-) ſiehe oben, S. 479.
— — (Haſen-) ſiehe in H.
— — (Haupt-) ſiehe oben, S. 485.
— — (Hirſch-) ſiehe in H.
— — (Hunde-) ſiehe in H.
— — (Jungfern-) ſiehe in J.
— — (Kamel-) ſiehe in K.
— — (Kaninchen-) ſiehe in K.
— — (krauſes) ſiehe oben, S. 495.
— — (Kuh-) ſiehe unter Rindvieh.
— — (Menſchen-) ſiehe oben, S. 482, fgg.
— — (Milch-) ſiehe oben, S. 486.
— — (natürliches) ſiehe oben, S. 495.
— — (Ochſen-) ſiehe unter Rindvieh.
— — (Pferde-) ſiehe in P.
— — (Pflanzen-) ſiehe oben, S. 523.
— — (Rauf-) ſiehe oben, S. 522.
— — (Reh-) ſiehe in R.
— — (Rinds-) ſiehe in R.
— — (Roß-) ſiehe unter Pferd.

Haar, (Staub-) siehe oben, S. 486.

— — (Ziegen-) siehe in Z.

Haar-Abschneiden, siehe oben, S. 496.

Haar-Alaun, gediegener Alaun, in Gestalt zarter Haare; Federalaun; siehe Th. I, S. 471.

Haar-Ausfallen, Haar-Ausgehen; siehe oben, S. 507, f.

Haar-Ball, Haarballen, Haarkugel, Gr. und Lat. Aegagropila, Ballen oder kleine Kugeln von zusammen gebackenen Haaren, welche zuweilen in den Magen und Eingeweiden der Elendthiere (s. Th. X. S. 713), Gemsen (s. Th. XVII, S. 301, f.), Hirsche, Pferde, des Rindviehes, der Schafe, Widder ꝛc. gefunden werden. Sie entstehen, indem sich diese Thiere, zu der Zeit, wenn sie einer vollkommenen Ruhe genießen, hier und da belecken, und die abgehenden Haare mit verschlucken, welche, da sie nicht verdauet werden können, in große runde Ballen zusammen laufen, und daselbst liegen bleiben. Diese Ballen werden mit der Zeit von einer braunen, ziemlich derben Schale umgeben, welche nichts anders, als ein verhärteter gallichter Schleim, zu seyn scheint, der durch das Kochen und Reiben nach und nach hart und glänzend wird. Zuweilen finden sich in den Thieren, sonderlich in den Kälbern, außer diesen Ballen, auch noch Haarklumpen, in Gestalt eines Muffes, welche an beyden Enden, wie auch durch und durch offen sind.

Die Thiere, bey denen sich dergleichen Haarbälle finden, insonderheit das Rindvieh, pflegen gemeiniglich abzunehmen, und endlich gar umzufallen. Denn, es ist leicht zu begreifen, daß diese Bälle, zumahl wenn sie sehr groß sind, die Verdauung, und folglich auch die Lust zum Fressen, verhindern, da denn Vermagerung und Auszehrung des Viehes von selbst folgen, der Umlauf des Geblütes mehr und mehr gehemmet wird, und das Vieh unvermuthet stirbt. Ich zweifle, ob

man

man sie, wie von Tam lehrt, durch den Spießglas-Schwefel auflösen oder ausführen kann.

Es ist allemahl ein gutes Zeichen der Gesundheit, wenn sich der Ochs oft selbst lecket; es ist ein Zeichen, daß er munter und muthig ist. Denn, wenn sie krank, schläfrig und träge werden, versäumen sie sich gänzlich, und ihre Haut wird rauh, aus Mangel dieser kleinen Sorge, die sie in Ordnung hält. Nichts desto weniger kann dieses Lecken oft auch eine Krankheit seyn. Sie werden zuweilen so lange lecken, bis sie nicht mehr fressen können, weil sie sehr viel von den Haaren, die sie abgeleckt haben, verschlingen. In solchem Falle muß man den Ochsen zuweilen mit einem starken Tranke von Wermuth waschen, welches einen Geschmack hat, der ihm zuwider ist; und wenn er diese Bitterkeit auf der Haut findet, wird er das Lecken unterlassen; eben so, wie die Kinder durch das Reiben der Brüste mit Aloe abgewöhnet werden. Einige bedecken in dieser Absicht das Thier mit seinem eigenen Miste; allein, dieses ist ein unfläthiger Handgriff. Weil das Lecken allezeit der Reinlichkeit wegen geschieht, so wird der Ochs von Tage zu Tage müder werden, sich davon zu reinigen, oder sich gänzlich vernachläßigen, welches eben so schlimm seyn wird. Ich bin ein großer Freund der leichten und wohlfeilen Mittel der gemeinen Landleute, aber sie sind nicht allezeit die rechten.

Insonderheit sind die Haarballen öfters eine Ursache des häufigen Sterbens der Lämmer. Wenn im Frühlinge, besonders im ungestümen, die Schafmütter nicht auf das sorgfaltigste gewartet werden, und bald nach der Lammzeit nicht genug Milch haben, so saugen die Jungen nicht nur an das leere Euter, sondern aus Hunger und Dummheit überall am Hinter-Leibe, oder, wie es die Schäfer nennen, an den Schinken, wodurch sie Wolle, und mit dem allermindesten Theile derselben den sichersten Tod in den Leib bekommen.

Flemyng (Philos. Transact. Vol. XLIX, P. I. S. 254) hat dergleichen Haare häufig in den Magen der theils ungebohrnen, theils erst neugebohrnen Kälber, die folglich noch niemahls gesogen haben, gefunden, und macht daraus den Schluß, daß die wässerige Feuchtigkeit des Schafhäutchens (Liquor amnii) ein Nahrungsmittel der Frucht sey, durch deren Mund er in den Magen und in die andern Eingeweide dringt. Mit

ihm kommen zugleich die von der Haut des in dieſer Feuchtigkeit ſchwimmenden Thieres in den Magen. Flemyng hat dergleichen Haare häufig in dem erſten Kothe (Meconium) der neugebohrnen Kälber gefunden; zu einem Beweiſe, daß ſie in Mutterleibe ſchon in den Maſtdarm aus dem Magen gekommen ſind. Vor ihm hatten dieſe Erfahrung ſchon Slade und Swammerdam gemacht, und Haller macht ſie völlig gewiß. Flemyng glaubt, daß ſolche Haare ſich auch in dem Magen anderer Embryonen und neugebohrner Thiere finden, deren Haare von der Haut, während der Zeit, da das Thier noch in der gedachten wäſſerigen Feuchtigkeit liegt, abgehen. Und ſolche Art Thiere ſind die Schafe. Wenn daher ganz junge und neugebohrne Lämmer dergleichen Haare im Magen gehabt, ſo iſt immer die Frage: ob ſie dieſe erſt nach der Geburt beym Saugen eingeſchluckt, oder ſchon vor der Geburt im Magen gehabt haben. Sind die Lämmer aber ſchon etliche Tage alt, und haben geſogen: ſo iſt es eher wahrſcheinlich, daß ſie die Haare der Mutter eingeſchlungen haben. Und doch dürften dieſe bey dem Ueberfluſſe der Milch nicht eben tödtlich werden.

Haar=Band, ein ſchmahles und langes, ſeidenes oder zwirnenes Band, womit ſich das Frauenzimmer die Haare zuſammen binden, und wenn ſie abgetheilt ſind, dieſelben in jeden Zopf mit einflechten läßt.

Haar=Beere, an einigen Orten ein Nahme der Brom=Beeren und Himbeeren, weil ſie mit einigen Haaren verſehen ſind.

Haar=Bereiter, ſiehe oben, S. 522.

Haar=Beſen, ſiehe Th. VII, S. 409.

Haar=Beutel, ein Beutel, worin die Mannsperſonen das hintere Haupthaar tragen; in einigen oberdeutſchen Gegenden ein Haarſack; Fr. Bourſe aux cheveux. Sie werden gemeiniglich aus ſchwarzen ſeidenen Taffet gemacht. Man hat auch dergleichen aus Pferdehaaren.

Die Verfertigung pferdehärener Haarbeutel, iſt ein Nahrungsgeſchäft für einzele kleine Haushaltungen, beſonders auf dem Lande.

Aus 1 ℔ Pferdehaaren werden 8 Stück Haarbeutel gemacht, woran eine Person 4 Tage arbeitet.

Das Pferdehaar kostet höchstens	1 Thl.
Jeder Haarbeutel kann für 8 Gr. verkauft werden, mithin 8 Stück für	2 Thl. 16 Gr.
Bleibt also in 4 Tagen Profit	1 Thl. 16 Gr.

Einen Haarbeutel haben, oder sich einen Haar-Beutel trinken, einen Rausch; als eine Anspielung auf einen gewissen Major bey der alliirten Armee, im vorletzten Kriege, der den Trunk liebte, und alsdenn gemeiniglich in einem Haarbeutel, an statt des Zopfes, vor dem commandirenden General erschien.

Haarbeutel-Perrücke, siehe unter Perrücke.

Haar-Binde, ein breites Haarband, die Haupthaare damit zurück zu binden.

Haar-Birke, siehe Th. V, S. 331.

Haar-Bleichen, siehe oben, S. 519.

Haar-Blume, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, der Nahme einer Gattung ostindischer Pflanzen mit halb getrennten Geschlechtern und verwachsenen Staubbeuteln, deren Blumenkrone rings um mit steifen Haaren oder Borsten eingefaßt ist; Trichosanthes *Linn.* Linné hat 5 Arten, Trichosanthes anguina, neruifolia, cucumeria, amara und punctata.

Haar-Boden. Von einer Person, welche ein gutes und starkes Haupthaar hat, sagt man im g. L. im Scherze, sie habe einen guten Haarboden.

Haar-Braten, bey einigen Jägern, der Ziemer von einem wilden Schweine.

Haar-Bürste, Kopfbürste; siehe Th. VII, S. 410.

Haar-Decke, Fr. Hair, Haire, ist ein gewisses Gewebe, oder grober ungeköperter oder ungekreuzter Zeug, der von Pferdehaaren gemachet wird, die bisweilen mit Ochsen- oder Kuh- imgleichen Hirsch- Reh- und andern schlechten, von den Gärbern mit Kalk gebeitzten und abgeschabten, Thierhaaren vermenget werden.

Es werden nähmlich dieſe Haare, nachdem ſie mit Waſſer rein gewaſchen, und wieder getrocknet ſind, erſtlich auf eben die Art, wie die Wolle, woraus die Tücher gemacht werden, kardetſchet oder gekrämpelt, alsdenn an einem Rade ſtark geſponnen, hernach das Geſponnene gezwirnt, oder doppelt genommen, hierauf ferner gezwirnt, und endlich auf eben die Art, wie andere ungeköperte Zeuge, auf einem Stuhle mit zwey Schämeln gewirket oder verarbeitet.

Man hat von dieſem Zeuge zweyerley Gattungen, von denen die erſte aus lauter groben Haaren gemacht, die andere aber aus etwas feinern Haaren, entweder allein, oder mit Werg von Hanf vermiſcht, gewirket werden; daher die letztere Art etwas dichter und feiner iſt. Beyde Arten werden 40 und mehr Ellen lang, und 1 bis 4 Ellen breit, gewebet. Sie dienen zum Einballen und Einpacken koſtbarer Waaren, die man vor dem Regen bewahren will; desgleichen, im Winter die Fußböden in den Zimmern damit zu belegen; ferner zu Pferdedecken und zu Schiffdecken; nicht weniger in den Brauhäuſern, das Malz darauf zu dörren; und endlich auch in Feuersgefahr, indem die Erfahrung gelehret hat, daß dergleichen wohl eingenetzte Haardecken, wenn ſie über ein Hausdach ausgebreitet, und ſtark mit Waſſer begoſſen worden, die von dem nächſt brennenden Hauſe ausfahrenden Flammen abgehalten haben. Der letztern feinern Sorte aber bedienen ſich auch bey den Katholiken einige andächtige Ordens- und andere Perſonen, und machen daraus Unterziehkleider auf die bloße Haut, um durch deren Schärfe den Leib zu kaſteyen. Ein ſolches Kleid heißt im Lat. Cilicium.

Sie werden in den Seeſtädten, ſonderlich in Hamburg und Lübeck, desgleichen in Island, theils von eigenen Meiſtern, theils in den Zuchthäuſern, häufig verfertiget und ſtarker Handel damit getrieben; auch

in

in auswärtige Länder, insonderheit nach Frankreich und Spanien, versendet.

Haar-Draht, siehe Haar-Wulst.

Haar-Druse, ein Stück eines aus sehr zarten Eckſäulen zusammen gesetzten Flußspathes; krystallinischer Flußspath; siehe unter Spath.

Haar-Eisen, Streicheisen; siehe Schabe-Eisen der Lohgärber.

Haar-Erz, ein haarförmiges, d. i. in dünnen, dem Haare ähnlichen, Fäden wachsendes Erz, besonders ein solches Bleyerz, welches zu Harzigerode gebrochen wird.

Haar-Färben, siehe oben, S. 505, fgg.

Haar-Farbe. 1. Die kastanienbraune Farbe, welche bey den Haupthaaren der Menschen am häufigsten angetroffen wird. Daher haarfarben, oder haarfarbig, kastanienbraun.

2. Eine Farbe, Haare damit zu färben.

Haar-Feder, die haarartigen Federn der jungen Vögel, ehe sie Federn zum Fliegen bekommen.

Haar-Flechte, zusammen geflochtene Haare.

Haar-Gras, Elymus *L.*; siehe Sand-Gras.

Haar-Hammer, siehe Haaren 2.

Haar-Handel, siehe oben, S. 516, fgg.

Haar-Haube, siehe unter Haube.

Haar-Holz, siehe Traubenkirsche, im Art. Kirsche.

Haar-Kamm, siehe Kamm.

Haar-Klauber, im gem. Leben, eine verächtliche Benennung eines Perrückenmachers, Niederſ. Haar-Klöver, von klauben, Niederſ. klöven, spalten. Zuweilen auch eines Grillenfängers.

Haar-klein, so klein wie ein Haar; noch mehr figürlich, genau, mit allen auch den kleinsten Umständen. Sie hat alles haarklein wieder erfahren. Einem alles haarklein erzählen.

Haar-Kopf, ein ehemahliger Kopfputz des andern Geschlechtes, da es entweder seine eigene Haare auf verschiedene Art aufziehen, und mit Bändern ausschmücken ließ, oder sich, statt deren, eines Aufsatzes von fremden Haaren bediente.

Haar-Kraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen mit haarigen Blättern und haarförmigen Ranken; siehe Frauen-Haar, Th. XIV, S. 798, f.

Haar-Krone, siehe oben, S. 526.

Haar-Kugel, siehe Haar-Ball.

Haar-Kupfer, siehe unter Kupfer.

Haar-Locke, eine Locke von Haaren, d. i. mehrere zusammen zirkelförmig gekrümmte Haare; L. Cincinni, Fr. Tourtillons de cheveux, oder Toupeaux; eine Locke, Niederl. Krulle. Siehe auch Locke.

Von ringförmig gekräuseten Locken, oder Buckeln; siehe Th. XV, S. 143.

Von falschen Locken, welche zwischen die eigenen Haare oder Perrücken an verschiedene Orte auf dem Kopfe des Frauenzimmers gesteckt werden, siehe Th. XV, S. 148.

Haar-Mann, ein Mann der mit Haaren handelt, ein Haarhändler.

Bey den Tuchmachern wird das gewalkte, aber noch nicht geschorne Tuch, ein Haarmann genannt. Daher den Haarmann scheren, wenn die Rauher oder Bereiter dem aus der Walke gekommenen Tuche 2 oder 4 Striche mit weichen Karden, und einen Schnitt mit einer Schere, die nicht sehr scharf ist, geben, damit solchergestalt das straubige Haar, welches die Walke aus dem Tuche getrieben hat, abgeschnitten werde.

Haar-Mantel, eigentlich ein Nachtmantel des andern Geschlechtes, dessen es sich bedienet, wenn es sich das Haupthaar in Ordnung bringen läßt, Fr. Peignoir.

Ehedem führte diese Benennung ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen des Frauenzimmers, welcher bis über den halben Leib herunter hing, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von geklöppelten oder genähten Spitzen, oder mit angesetzten Spitzen, oder auch schlecht von Kattun, Nesseltuch, Terleton, Kammertuch u. d. gl. gemacht war. Das Frauenzimmer bediente sich dessen insonderheit zur Sommerszeit bey heißem Wetter; und weil er ihnen vornehmlich, wenn sie aus dem Bette aufgestanden, oder da sie nicht mehr völlig angekleidet waren, eine große Bequemlichkeit zuwege brachte, so nennte man denselben auch einen Nachtmantel.

Haar-Messer, siehe **Messer** der Sammetweber.

Haar-Milbe, eine Art Milben oder kleiner Würmer, welche die Haare zerfrißt, und zu den Acaris des Linné gehört; der **Haarwurm**. Siehe oben, S. 512.

Haar-Mos, Polytrichum *Linn.*; siehe **Widerton**.

Haar-Münze, siehe **Perrücke**.

Haar-Nadel. 1. Eine zweygabelige Nadel, oder vielmehr ein in Gestalt zweyer Spitzen zusammen gebogener Draht, die Haupthaare und Haarlocken damit zu befestigen; eine Gabelnadel; siehe Th. XV, S. 143, f.

2. Starke und lange Nadeln mit rund gedreheten Köpfen, welche bey dem ehemahligen Kopfputze des andern Geschlechtes häufig gebraucht wurden.

3. Eine, an Gestalt einer Reihnadel ähnliche, aber weit längere und breite Nadel von Stahl, Elfenbein, Messing, Silber oder anderer Materie, vermittelst welcher das andere Geschlecht die in Zöpfen geflochtenen Haare zu einem Neste bildet und befestiget; die **Nestelnadel**; L. Discerniculum, Fr. Aiguille de tête.

Von der Gefahr, worin ſich Frauenzimmer, welche einen mit metallenem Draht aufgeſteiften hohen Hauptſchmuck tragen, und Haarnadeln in ihre Haare ſtecken, zur Zeit eines Gewitters befinden, ſ. im Art. Kopf-Putz.

Haar-Neſt, (das) oder die Haar-Neſtel, aufgeflochtene und in einem Kreiſe gewickelte Haupthaare; im Braunſchw. Puns, Punz. Siehe Neſtel.

Haar-Paſtete, ſiehe unter Perrücke.

Haar-Pflanze, ſiehe oben, S. 526.

Haar-Pinſel, ſiehe Pinſel.

Haar-Pomade, ſiehe oben, S. 508.

Haar-Puder, Puder, die Haupthaare damit zu beſtreuen; ohne Zweifel zum Unterſchiede von geſtoßenem Gewürze, welches ehedem, wenigſtens in einigen Gegenden gleichfalls Puder genannt wurde; ſiehe dieſes Wort.

Haar-Puff, Haarpüffe, nennt das Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirn hoch hinauf gezogenen, und über gewiſſe dazu beſonders verfertigte Wülſte oder Haardrahte geſchlagenen und angeſteckten Haare, worauf der Haubendraht geſetzt wird.

Haar-Putz, ſiehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Qualle, Meduſa capillata *Linn.* ſiehe unter Qualle.

Haar-Reiber, bey den Kartenmachern; ſ. Th. XIV, S. 478.

Haar-Röhre, Haarröhrchen, L. Tubi oder Tubuli capillares, Fr. Tuyaux capillaires, zarte, ſubtile Röhrchen, welche kaum ſo weit ſind, als ein Haar dick iſt; ſie mögen nun durch Kunſt zu phyſikaliſchen Verſuchen verfertiget werden, oder in der Natur befindlich ſeyn. Von der letztern Art ſind die Haarröhren in den Pflanzen und Gewächſen.

Die durch Kunſt verfertigten Haarröhren, deren Durchmeſſer ungefähr ſo viel, als die Dicke eines Menſchen-

Haa-

Haares, oder wenigstens nicht mehr als ein sechstel Zoll beträgt, sind entweder von Glas oder Metall. Tauchet man ein gläsernes Haarröhrchen, welches auf beyden Seiten offen ist, in Wasser oder in andere flüssige Materien, welche von leichterer Art sind, als das Glas, so steigt die flüssige Materie in dem Röhrchen über die Oberfläche des Flüssigen, welches sich in dem Gefäße befindet, und zwar desto höher, je länger die Röhre und je kleiner ihr Durchmesser ist. Sind zwey Röhrchen von einerley Länge, so verhalten sich die Höhen, zu welchen einerley flüssige Materie darin steigt, umgekehrt, wie die Durchmesser der Röhrchen. Ist z. E. der Durchmesser des einen Röhrchens vier Mahl kleiner, als des andern, so wird die flüssige Materie in dem ersten auch vier Mahl höher steigen, als in dem andern Röhrchen. Sind die Durchmesser von zwey Haarröhrchen einander gleich, die Längen aber ungleich, so steigt zwar die flüssige Materie in dem längern Röhrchen etwas höher, als in dem kürzern; allein, diese Höhe ist der Länge der Haarröhrchen nicht proportionirt. Diese Erscheinung erfolgt auch im luftleeren Raume eben sowohl, als in der freyen Luft; woraus erhellet, daß sich nicht der Druck der Luft, sondern die anziehende Kraft für die Ursache derselben halten läßt. Macht man den Versuch mit verschiedenen flüssigen Materien von ungleicher specifischen Schwere, so findet man, daß dieselben in einerley Röhrchen nicht zu einerley Höhe steigen; doch richten sich diese Höhen nicht nach dem Verhältnisse der eigenthümlichen Schwere, sondern nach der verschiedenen anziehenden Kraft dieser Materien.

Wird ein gläsernes Haarröhrchen in Queckſilber oder in geschmolzene Metalle getauchet, so stehen diese Materien darin allemahl niedriger, als in dem Gefäße, und zwar desto niedriger, je kleiner der Durchmesser des Haarröhrchens ist, weil die Theilchen des Queckſilbers und der geschmolzenen Metalle von einander stärker, als von dem Glase, angezogen werden. Erwählt man aber hierzu nicht gläserne, sondern metallene Röhrchen, so ereignet sich das Gegentheil.

Aus den angeführten Versuchen mit den Haarröhrchen läßt sich begreifen, warum sich das Wasser bis in das oberste Ende eines Stück Zuckers zieht, wenn nur das unterste Ende ein wenig eingetauchet wird, und warum in den Pflanzen die von der Wurzel eingesogenen Feuchtigkeiten in die Höhe steigen, weil die leeren Zwischenräumchen dieser Körper eine Menge

von Haarröhrchen vorſtellen, in denen das Waſſer durch die anziehende Kraft zum Steigen genöthiget wird.

Haar-Sack, ſiehe **Haarbeutel**.

Haar-Salbe, eine Salbe zu den Haaren oder für die Haare, entweder ſie wachſend zu machen, ſiehe oben, S. 508, oder ſie wegzubeitzen, ſiehe oben, S. 513.

Haar-Salz, Halotrichum, eine ſalzige Subſtanz in Geſtalt weißer ſehr dünner Haare, welche in manchen Bergwerken, z. B. in Idria, aus dem Geſtein blühet, und von den Bergleuten Saliter genannt wird; ungeachtet ſie, nach des Hrn. Scopoli Verſuchen, weder ein Vitriol, noch ein Salpeter, ſondern ein wahres Mittelſalz iſt.

Haar-Sammler, ſiehe oben, S. 517.

Haar-Schar, an einigen Orten ein Nahme des **Bär-Lappes**, Lycopodium *Linn.*; ſ. **Kolben-Mos**.

Haar-Schedel, ein im Hochdeutſchen ungewöhnliches Wort, den Schedel oder Kopf zu bezeichnen, welches Pſ. 68, 22. vorkommt.

Haar-Schere, eine Schere, die Haare bey Menſchen und Thieren damit zu beſchneiden.

Bey den Sammetwebern iſt es eine Schere, die Faſerknoten auf der haarichten Fläche des Sammtes damit abzuſchneiden.

Haar-ſchlächtig, ſiehe **Herz-ſchlächtig**.

Haar-Schmuck, ſiehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Schnepfe, die kleinſte Art Schnepfen, Scolopax minima *Klein.*; ſiehe unter **Schnepfe**.

Haar-Schnur, eine Schnur von Haaren, beſonders ſo fern man ſie durch die Haut zieht, ein künſtliches Geſchwür hervor zu bringen; ſiehe **Haar-Seil**.

Bey den Perrückenmachern werden die auf ſeidene Fäden dreſſirten Haare, woraus die Perrücke zuſammen geſetzet wird, **Haarſchnüre** oder **Dreſſen** genannt.

Eben dieſe Benennung führt auch das Lycopodium clauatum *Linn.*; ſiehe Kolben-Mos, No 1.

Haar-Schopf, ein Schopf von Haaren. Den Kutſch-Pferden ſetzt man zuweilen einen künſtlichen Haarſchopf auf die Stirn. Siehe Schopf.

Haar-Schwarte, die Haut, welche die Hirnſchale bedeckt; Pericranium. Siehe Haar-Boden und Schwarte.

Haar-Schwefel, gediegener Schwefel in Geſtalt zarter Haare oder Fäden; ſiehe Schwefel.

Haar-Seide, ſiehe unter Seide.

Haar-Seil, ein aus Haaren gedrehetes Seil; beſonders ſo fern daſſelbe durch die Haut gezogen wird, ein künſtliches Geſchwür dadurch zu erwecken; eine Haar-Schnur, L. Setaceum, Fr. Seton. Ein ſolches Seil wird von Seide, Baumwolle, Hanf, oder Menſchen- und Pferde Haaren, gemacht. Ihr Gebrauch iſt ſehr alt, und gemeiniglich immer in einerley Abſicht mit den Fontanellen unternommen worden, ſcharfe, ſtockende Feuchtigkeiten von einer Stelle zur andern zu leiten, dergleichen Feuchtigkeiten an dem Orte, wo ſie Schaden thun, abzuziehen, wie bey lange anhaltenden Gichtſchmerzen nöthig iſt, eine ausgetretene Feuchtigkeit bey wäſſeriger Geſchwulſt abzuzapfen, bey ſchweren Zufällen des Hauptes, bey flüſſigen Augen, in der Epilepſie, bey zu befürchtendem Schlagfluſſe ꝛc. in welchen Fällen eine ſolche, mit Roſenöhl angefeuchtete, Schnur, aller Orten, wo es nöthig iſt, am meiſten aber durch das Genick mit einer großen Nadel durchgezogen, und beſtändig zum hin und her ziehen darin gehalten wird. Man bedient ſich dieſer Haarſchnur auch inſonderheit, wenn jemand durch und durch geſtochen oder geſchoſſen iſt. In ſolchem Falle feuchtet man die Schnur mit ſolchen Salben oder Medicamenten, welche ſich zu dergleichen Wunden ſchicken, an. So oft man hernach das Pflaſter abnimmt, ſchneidet

man

man das Stück, an welchem sich der Eiter angesetzt hat, ab, und zieht solchen aus dem Geschwüre, so oft der Verband davon abgenommen wird, heraus.

Die scheinbare Hoffnung und der wirkliche Nutzen, den man schon vor Alters bey diesem Mittel gefunden, haben den Gebrauch desselben bey Menschen und Vieh allgemein gemacht; weil es aber grausamer aussieht, und schmerzhafter ist, als ein Fontanell, so haben Aerzte und Kranke lieber das gelindeste erwählt, wenn auch gleich die Absicht dabey nur halb erreichet würde. Daher wird dieses Verfahren jetzt mehr bey dem Vieh, als bey Menschen, gebraucht. **Einem Thiere ein Haar-Seil legen, stecken, oder setzen**; welches, wenn man sich, statt des Haarseiles, eines ledernen Riemens bedient, auch ein **Leder legen**, oder einen **Riemen setzen**, genannt wird.

Zu einem Haarseil für größere Thiere, als: Pferde und Rindvieh nimmt man von den längsten Haaren eines Pferdeschweifes, etwann einen starken Finger dick, und 3 Stückchen eben so langen Bindfaden, bindet diese beyde Stücke mit einem Ende an ein in der Mitte eingekerbtes Hölzchen, und flicht das Haar und den Bindfaden durch einander, wie einen dreyfachen Zopf; Fig. 1093. Für das kleinere Vieh kann man die Schnur etwas dünner, als einen kleinen Finger dick, machen.

Bey Pferden ist der gewöhnlichste Ort zum Haar-Seil legen vor dem Buge zwischen dem Halse und dem Schulterblatte, Fig. 1095*; sonst kann man es aber auch nahe an dem Orte, den man von den sich angehäuften Feuchtigkeiten dadurch entledigen will, anbringen. Man nimmt bey a, Fig. 1095*, ein wenig Haut zwischen die Finger, schneidet mit einem scharfen Messer darein, daß man die Spitze von einem Hirschhorn darein stecken kann. Mit diesem Hirschhorn sticht man in die Wunde hinein, und sucht damit die Haut, nach

b zu, von dem darunter liegenden Fleische zu trennen. Alsdenn bläset man mit einem Federkiel in die Wunde, und trennt durch dieses Blasen Haut und Fleisch noch mehr von einander, wodurch man der Materie, welche hierher fließen soll, den Weg erleichtert. Hierauf sticht man mit einer, 1 Elle langen, aber vorn stumpfen, stählernen Nadel, Fig. 1094, von a bis b. Wenn sie bis b gekommen ist, schneidet man mit gedachtem Messer wieder ein Löchelchen in die Haut, zieht die Nadel durch dieses obere Loch heraus, steckt sie wieder in dasselbe nach dem untern zu, thut alsdenn das Haarseil in das Oehr der Nadel, und zieht es mit derselben durch; an das andere Ende des Haarseiles bindet man hernach, wie an das obere, ein Stückchen Holz, damit die Schnur nicht durch die Oeffnungen der Wunde durchschlüpfen könne. Ehe man das Haarseil hinein zieht, muß es zuvor mit rohem Terpenthin, Digestiv-Salbe, oder Balsam des Arcäus, bestrichen werden, und nach dem Einziehen muß man die beyden Löcher wohl verstopfen, daß keine Luft hinein kann. Damit das Thier auch nicht etwann mit den Zähnen die Schnur heraus ziehe, so muß man es in einer solchen Stellung anbinden, daß es nicht mit dem Maule dazu gelangen kann; den Pferden aber kann man auch, in dieser Absicht, einen starken Stock mit dem einen Ende an dem Gurt, mit dem andern aber an der Halfter befestigen, damit sie den Kopf nicht herum bringen können. Durch dieses zwischen dem Fell und Fleische steckende Haar-Seil, und die darauf gestrichenen Arzeneyen, wird nun daselbst ein Geschwür erweckt, zu welchem die verdorbenen Säfte des Körpers ihren Zufluß nehmen, und mit der Materie ausgeführt werden. In dieser Absicht zieht man am vierten Tage, nachdem das Haarseil gesteckt worden, dasselbe in der Wunde hin und her, damit die Materie abfließen kann, und bestreicht es aufs neue mit einer der vorher genannten Arzeneyen; dieses wie-

wiederhohlt man hernach alle zwey Tage, oder auch täglich, und läßt das Thier ſich fleißig bewegen, weil dadurch die Erzeugung und der Abfluß der Materie noch mehr befördert wird. Nach 14 Tagen oder 3 Wochen ſchneidet man das eine Ende des Haarſeiles ab, zieht es aus der Wunde heraus, und läßt alsdenn dieſelbe von ſelbſt zuheilen. Währender Cur, außer an den vier erſten Tagen, da man dem Pferde warm zu ſaufen geben, und es überhaupt warm halten muß, gibt man ihm ordinäres Futter. Ueberhaupt iſt dieſe Operation, wie bereits oben erinnert habe, wie ein Fontanell anzuſehen; und was man von dieſem für gute Wirkung erfährt, kann man von dem Haarſeil auch erwarten. Man kann auch der Gewohnheit einiger Roßärzte folgen, welche bloß einen Einſchnitt machen, und entweder gar kein Seil in die Wunde thun, oder ſolches kaum etliche Tage darin laſſen. Denn wenn die Materie nicht recht reif werden, und den Zug hierher faſſen kann, ſo richtet man durch die Operation mehr Schaden, als Nutzen, an, da man doch, wenn man recht damit verfährt, ſo unvergleichliche Wirkungen, bey allen Schmerzen, kalter wäſſeriger Geſchwulſt, in Lähmung und Schwäche der Schenkel, bey Vollblütigkeit und Augenflüſſen, im Kopfweh, bey Krankheiten des Gehirns, bey Verrückung der Schulter ꝛc. davon ſiehet.

Bey dem Rindvieh, iſt das Haarſeil in allen anſteckenden Seuchen, ein ſehr ſicheres und wirkſames Mittel. Man durchſticht die unter dem Halſe hängende Haut mit der ſtählernen Nadel, in deren Oehr eine aus 7 oder 8 Schuhpechdrahten, oder gepichten oder ungezwirnten Fäden beſtehende Schnur ſteckt, zieht dieſe Schnur täglich 2 oder 3 Mahl in dem Einſchnitte hin und her, und verfährt übrigens, wie bey den Pferden.

Eben die Abſicht, die man bey dem Haarſeil-legen, ſtecken oder ſetzen, hat, kann man auch durch das

Le-

Leder- legen oder ſtecken, oder Riemen- ſetzen, Fr. l'ortie, erhalten, und im Grunde iſt auch dieſe Operation mit der vorigen einerley. Man ſtellt ſie ins beſondere bey dem Pferde an; und zwar iſt die Gegend an der Bruſt, oder um den Nabel, eine bequeme Stelle dazu, ungeachtet man auch andere Orte des Körpers dazu wählen kann. Man nimmt die Haut 3 Zoll breit neben dem Nabel, auf derjenigen Seite, wo die Geſchwulſt oder der Schade, welchen man durch das Lederſtecken curiren will, vorhanden iſt, zwiſchen die Finger, durchſchneidet ſie mit einem ſcharfen Meſſer, ſo breit daß man mit zwey Fingern hinein kann, und löſet durch die gemachte Wunde die Haut mit der Spitze von einem Hirſchhorn um und um von dem Fleiſche ab, daß es eine Höhle von ungefähr ½ Schuh im Durchſchnitte gebe, oder daß ſie wenigſtens ſo weit gehe, daß man mit dem mittlern Finger rings herum fahren könne. Alsdenn nimmt man ein ringförmiges Stück Leder von einem alten Schuh, deſſen innere Ründung ungefähr ſo groß als ein Gulden, das Leder ſelbſt aber von der Breite eines kleinen Fingers iſt, umwickelt es rings herum mit Flachs, und beſtreicht es mit Terpenthin, Digeſtivſalbe oder dem Balſame des Arcäus. Nachdem man es hierauf zuſammen gefalten, bringt man es durch die Wunde in die Höhlung, breitet es daſelbſt wieder aus, und ſtopft noch mehr Flachs oder Werg hinein, welches mit derſelben Salbe beſtrichen worden. Von dem Flachſe läßt man ein wenig hervorragen, um ſolchen wieder deſto leichter heraus ziehen zu können. Nach vier Tagen zieht man das Werg heraus, dreht das Leder rings in dem Geſchwüre herum, und wiederhohlt dieſes alle Tage, wobey man auch immer etwas von der Salbe auf friſchen Flachs geſtrichen, an ſtatt des alten, den man heraus nimmt, in das Geſchwür hinein bringt. Einige ſchieben auch, über das Leder her, kreutzweiſe, dau-

mensdicke Stückchen Speck, und verſehen das Leder, bey jedesmahligem Umdrehen, wieder mit friſchem Speck. Wenn nun das Leder 14 Tage oder 3 Wochen geſteckt hat, macht man einen kleinen Ritz mit dem Meſſer in die Haut, und zieht es heraus. Die Wunde läßt man hernach von ſelbſt zuheilen. Während der Cur kann man ohne Bedenken das Pferd reiten, oder allerhand Geſchäfte verrichten laſſen. Man kann auch, wenn man es nöthig findet, mehrere Leder zugleich ſtecken. Robertſon verſichert, daß er mehr als zwanzig auf ein Mahl mit dem beſten Erfolge bey einem Pferde geſteckt habe.

Haar-Sieb, ein aus Pferdehaaren geflochtenes Sieb; zum Unterſchiede von einem Drahtſiebe; ſiehe Sieb.

Auch ein aus Pferdehaaren auf ähnliche Art geflochtenes Gewebe, womit man ehedem die Schöße der Mannskleider auszuſteifen pflegte, wird **Haarſieb** oder **Siebtuch**, Fr. étamine de crin, genannt.

Haar-Silber, gediegenes Silber in Geſtalt zarter Fäden oder Haare; ſiehe unter Silber.

Haar-Spieß, ſiehe Haaren 2.

Haar-Strang, Peucedanum, eine Gattung Dolden-Gewächſe, von der ich nur folgende zwo Arten anführe:

1. **Gemeiner Haarſtrang, Bärdill, Bärfenchel, Bärwurz, Himmeldill, Himmelgalle, Himmelgelb, Roßkümmel, Saufenchel, Schwefelwurz**, Peucedanum germanicum minus, Peucedanum vulgare *Off.* & *C. B* Cauda porcina; Foeniculum porcinum ſ. ſuarium; Pinaſtellum; Peucedanum officinale, foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus *Linn.* Fr. Fenouil de porc, Queue de cochon, Engl. Hareſtrong. Man trifft dieſes perennirende Gewächs auf Bergen, in Wäldern, vornehmlich aber auf fetten und etwas feuchten Wieſen, an. Die lange, dicke, mit vielen Borſten und Zaſern beſetzte Wurzel treibt geſtreifte, äſtige,

2 bis 3 Fuß hohe Stängel. Die Blätterstiele haben einen scheidenförmigen Anfang, womit sie den Stängel umgeben, und verbreiten sich in viele Aeste, welche mehrentheils mit fünfmahl dreyfach getheilten, und endlich mit fadenförmigen, gleichbreiten Blättchen besetzt sind. Die Dolden stehen an den Enden der Aeste, und die Blümchen sind gelb. Auf diese folgt ein dünner, leichter Same, welcher wie der Dillsame, doch etwas länger, ist.

Wo der Haarstrang nicht von selbst wächst, da wird er, um seines Arzeneynutzens willen, aus dem Samen gezogen, oder, in dessen Ermangelung, und zwar am besten, von der Wurzel fortgepflanzet. Der Same wird im Herbste, bald nachdem er reif geworden, auf einen nassen Boden gesäet. Wenn die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgegangen sind, muß man sie sorgfältig gäten, und da, wo sie zu dick stehen, verdünnern, im folgenden Herbste aber ausheben, und dahin, wo sie bleiben sollen, 2 Fuß weit von einander setzen.

Die frische Wurzel ist auswendig schwarz, inwendig gelblich, und gibt, wenn man sie zerschneidet, einen zähen, gelben, wie die Auflösungen des Schwefels riechenden, Saft von sich, zumahl wenn solche im Frühlinge ausgegraben wird. Daher behaupteten die Alten, daß diejenigen, welche das Ausgraben verrichteten, schwindelig und ohnmächtig würden. Man kennt solche in der Arzeneykunst noch nicht genug, und sie wird zu selten gebraucht. Sie besitzt eine starke eröffnende Wirkung, und scheint den Nerven besonders angenehm, und daher als ein krampfstillendes Mittel dienlich zu seyn. Vielleicht hat man aus diesem Grunde dieselbe bey der Mutterbeschwerung, und zur Beförderung der monathlichen und Geburts-Reinigung schon in ältern Zeiten angepriesen. Bey Brustkrankheiten ist sie nicht zu empfehlen, weil das Geblüt davon vielleicht mehr, als nützlich ist, erhitzet wird.

Das Vieh achtet dieſes Gewächs nicht, und kann daſſelbe auch nicht freſſen, weil nicht nur die Stiele der Blätter, und der Stängel ſelbſt, ſondern auch die dünnen langen Blätter ſehr hart, und dem Geſchmacke nach unangenehm ſind, zumahl, wenn ſie etwas alt werden. Die Stängel, welche bisweilen die Dicke eines kleinen Fingers erreichen, werden ſo hart und holzig, daß ſie eher zum Verbrennen, als zum Verfüttern, taugen. Man muß daher dieſes Gewächs von den Wieſen vertilgen, welches nicht anders geſchehen kann, als daß die Wurzeln ausgehacket oder ausgegraben werden.

2. Eckiger Haarſtrang, unechte Bärwurz, Mattenſteinbrech, Seſeli pratenſe; Peucedanum Silaus, foliolis pinnatifidis, laciniis oppoſitis, inuolucro vniuerſali diphyllo *Linn.* wächſt ebenfalls hin und wieder auf etwas feuchten Wieſen wild. Der Stängel iſt eckig, 2 bis 3 Fuß hoch. Die zuſammengeſetzten, gefiederten Blätter beſtehen aus lanzettförmigen, vertieften Blättchen. Die Einwickelung der Hauptdolde iſt zweyblätterig. Die gelben Blumen ſind auswendig weißlich. Die ganze Pflanze, inſonderheit die Wurzel, hat wirkſame Beſtandtheile, und der Geruch der Wurzel iſt weit ſtärker, als bey der erſten Art. Man kann ſie mit der Bärwurzel vergleichen, auch dafür gebrauchen. Sie iſt aber faſt gar nicht im Gebrauche. Dem melken Viehe ſoll das Kraut ſehr zuträglich ſeyn.

Haar=Tour, aus dem Franz. Tour, falſche friſirte Seitenhaare, deren man ſich in Ermangelung der eigenen zu bedienen pflegt; ſiehe Th. XV, S. 146.

Haar=Tuch, ein aus Pferdehaaren gewebtes Tuch. In weiterer Bedeutung in den Küchen, ein Stück Beutel-Tuch, gewiſſe Materialien zu den Speiſen dadurch zu treiben; ſiehe Beutel=Tuch.

Haar=Vitriol, gediegener Vitriol in Geſtalt zarter Fäden oder Haare; ſiehe Vitriol.

1. Haar-Wachs, von Wachs, cera, ein mit Talg vermischtes Wachs, die Haupthaare damit glatt zu streichen.

2. Haar-Wachs, von dem Zeitworte wachsen, das aus spannaderigen oder sehnigen Zäserchen bestehende Ende der Muskeln in den thierischen Körpern, besonders in den Körpern größerer Thiere, wo es einem weißen oder gelblichen Leder ähnlich sieht, aber mit dem Wachsthum der Haare nichts zu thun hat, ungeachtet der große Haufe sich solches einzubilden scheint. Niederf. Haarwaß.

Haar-Weide, eine Art niedriger Weiden, welche nur an feuchten Orten wächset, und ein zähes und festes Holz hat; siehe Weide.

Haar-Wuchs, der Wuchs, d. i. Wachsthum des Haares. Den Haarwuchs befördern. Imgleichen zuweilen eine mit Haaren bewachsene Stelle des Leibes. Blutegel an den Haarwuchs setzen.

Haar-Wulst, Haardraht, Fr. Torrillon de cheveux, ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachs, Werg oder Haaren derb ausgestopfter Wulst oder halber Umfang, mit Draht auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem Umbinden und Aufsetzen sich die Haarpüffe oder die langen Nackenhaare aufziehen und schlagen läßt.

Haar-Wurm, siehe Faden-Wurm, No. 2, und Haar-Milbe.

In einigen Gegenden wird eine Art der Rose oder des Rothlaufes, imgleichen ein um sich fressendes Geschwür, der Haarwurm genannt; siehe Rose 1. Imgleichen eine Krankheit der Klauen an den Vorder-Füßen der Schafe; siehe unter Schaf.

Haar-Wurz, in einigen Gegenden ein Nahme der Nymphaea *Linn.*; siehe See-Blume.

Haar-Wurzel, die Wurzeln der Haare, d. i. ihr unterster Theil, vermittelst dessen sie in der Haut befestigt

ſind; ſiehe oben, S. 483. Imgleichen zarte Wurzeln in Geſtalt der Haare; ſiehe oben, S. 523, und 527.

Haar-Zange, eine kleine Zange, die Haare damit auszurupfen. Man hat dergleichen von Silber, womit ſich das Frauenzimmer die Haare, welche an den Augenbraunen hervor ſtehen und einen Uebelſtand verurſachen, ausziehet.

Haar-Zeug, ſiehe Haaren 2.

Haar-Zirkel, ſiehe unter Zirkel.

Haar-Zopf, ein aus Haaren geflochtener Zopf, beſonders ſo fern er aus den langen Nackenhaaren geflochten wird.

Haar-Zwiebel, ſiehe oben, S. 483.

1. Haaren, iſt in doppelter Geſtalt üblich. 1. Als ein Activum, die Haare abſchaben, bey den Gärbern. 2. Als ein Neutrum, mit dem Hülfsworte haben, die Haare fahren laſſen, verlieren. Das Wildbret haaret, wenn es zu gewiſſen Zeiten die Haare wechſelt; wofür man auch ſich haaren, imgleichen ſich hären ſagt.

2. Haaren, ſo nur im Niederſächſiſchen üblich iſt, die Schneide einer Senſe oder Sichel durch Hämmern oder Ausdehnen ſchärfen, welches in Oberſachſen dengeln und in Oberdeutſchland tengeln genannt wird; ſiehe Th. IX, S. 92. Es geſchieht vermittelſt des Haar-Zeuges, d. i. des Haarhammers und des Haar-Spießes, welcher letzterer ein kleiner unten ſpitziger Amboß iſt.

Wenn dieſes Wort nicht von Haar abſtammet, ſo fern es ehedem einen jeden zarten, dünnen Körper bedeutet hat, ſo gehört es vielmehr zu dem Worte ſcharf, welches durch Vorſetzung des Ziſchlautes und Veränderung des Suffixi daraus entſtanden ſeyn kann. Im Schwed. iſt Hjor und Hör, im Iſländ. hiör, bey dem Ulphilas Hairus, im Griech. ὅπλον, ein Schwert, Degen.

Haaricht, } ſiehe oben, S. 482.
Haarig, }

Habacuc-Oehl, siehe unter **Pocken der Schafe**.

Habe (*), [die] von dem Zeitworte haben. 1. So fern es halten bedeutet, wird es im Oberdeutschen, nicht aber im Hochdeutschen für Haltung, Festigkeit gebraucht.

2. Derjenige Theil, wobey man ein Ding hält. Siehe **Hand-Habe**.

3. So fern es besitzen bedeutet, alles was man besitzet, besonders zeitliches Vermögen. Also nahm Abraham sein Weib — mit aller ihrer Habe, die sie gewonnen hatten, 1 Mos. 12, 5. Im Hochdeutschen wird es außer der dichterischen Schreibart wenig mehr gebraucht. Nur im g. L. sagt man noch Hab und Gut, jemandes sämmtliches Vermögen auszudrucken, wo Habe in engerer Bedeutung das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

Habe-Recht, (der) ein Mensch, der immer Recht haben will. Niederf. Hebberecht. Daher haberechten, Recht haben wollen, streiten, Niederf. hebberechten.

Habeas corpus, ist in England eine Schrift, welche derjenige, der wegen Schulden arrestiret, oder eines geringern Verbrechens halber vor den Friedensrichtern verklaget, und, da er wegen seines künftigen bessern Verhaltens keine Bürgschaft (Caution) stellen können, gefänglich eingezogen worden, von den Ober-Richtern erhalten kann. Kraft dieser Schrift wird er des vori-

(*) Bey dem Willeram im Plural Habido, bey dem Stryker und dem Winsbeck Habe, im Niederf. Have, ehedem Havede, im Angelf. Haefe, im Schwed. Hafwor, Haefd, im mittlern Lat. Auerium, Aueria, wodurch in engerer Bedeutung auch Zugvieh, die vornehmsten Stücke der ehemahligen Habe, verstanden wurde.

Es war einer von Gottsched's seltsamen Einfällen, daß er dieses Wort Haabe geschrieben wissen wollte, um es von dem Zeitworte ich habe zu unterscheiden.

gen engern Verhaftes entlaſſen, und entweder nach der königlichen Bank in Southwark, oder nach der ſo genannten Fleet in London, gebracht, und ihm dabey vergönnet, in dem Diſtricte ſelbiger Gefängniſſe, welcher ſonderlich in Southwark in unterſchiedenen Gaſſen und Feldern beſteht, zu wohnen, auch, ſo weit ſich deren Freyheit erſtreckt, ungehindert auszugehen und ſein Gewerbe zu treiben. Sollte er aber dieſe Gränzen überſchreiten, ſich von ſeinen Gläubigern oder der Obrigkeit an einem andern freyen Orte betreffen laſſen, und wieder arreſtiret werden, ſo kann er in dieſem Proceſſe fernerweit kein Habeas corpus erlangen, ſondern wird in das Gefängniß zu Newgate geworfen, auch nicht eher wieder frey gelaſſen, als bis er alle ſeine Gläubiger völlig vergnüget, alle Unkoſten bezahlt, und der Obrigkeit hinlängliche Genugthuung gegeben hat.

Haben (*). Dieſes Wort iſt in doppelter Geſtalt üblich.

I. Als ein für ſich gebräuchliches Zeitwort, welches im Deutſchen, ſo wie faſt in allen Sprachen, von einem ſehr weitläuftigen und mannigfaltigen Gebrauche iſt. Seine vornehmſten Bedeutungen mögen etwann folgende ſeyn.

1. In der Hand halten, mit der Hand, und in weiterer Bedeutung, mit einem Theile ſeines Leibes berüh-

(*) Dieſes Zeitwort lautet bey dem Ulphilas haban, bey dem Kero und den ſpätern oberdeutſchen Schriftſtellern gleichfalls haben, im Angelſ. haebban, im Niederſ. hebben, im Schwed. hafwa, im Engl. have, im Franz. avoir, im Lat. habere, und bey den Griechen, dem Heſychius zu Folge, auch ἔβην für ἔχειν. Es ſcheint zu dem alten Gaff, die hohle Hand, Lat. cavus, hohl, und capere, nehmen, zu gehören, da es denn urſprünglich in der Hand halten, oder mit der Hand ergreifen, bedeuten, und das Neutrum von dem Activo geben ſeyn würde, mit welchem es in manchen Bedeutungen übereinkommt; z. B. Acht haben und Acht geben, es hat und es gibt, für es iſt. Siehe Geben, Habicht, Handhaben und Heben. In der Pfalz iſt die Habloſigkeit, das Contractſeyn der Glieder, da ſelbige ſtarr ſind und ſich nicht haben, d. i. biegen und bewegen laſſen.

berühren und sich dessen bewußt seyn. Haben sie das Buch? — Ja jetzt habe ich es. Ein Schwert in der Hand haben. Ein Kind auf den Armen haben. Schuhe an den Füßen, den Hut auf dem Kopfe, den Degen an der Seite haben. Jemanden bey der Hand haben. Eine große Last auf seinen Schultern haben. Ich habe es in der Tasche. Kein Geld bey sich haben. Das hat nichts auf sich, figürlich, hat nichts zu sagen, hat keine wichtigen Folgen.

Figürlich auch für nehmen, hinnehmen, im eigentlichen Verstande. Da, hast du Geld, da nimm hin das Geld. Da, habt ihr das Buch. Hier habt ihr alles was da ist. Daß dieses allem Ansehen nach die erste und eigentliche Bedeutung ist, erhellet aus der unten stehenden Anmerkung.

2. In weiterer Bedeutung wird dieses Wort beynahe so wie das Zeitwort seyn, in fast unzähligen Fällen gebraucht, das Daseyn eines Prädicates in, an und um einem Subjecte, ja oft nur in Beziehung auf dasselbe zu bezeichnen, da denn das Prädicat in den meisten Fällen ein Hauptwort ist, so wie es bey dem Zeitworte seyn am häufigsten die Gestalt eines Neben-Wortes hat.

1) Das Verhältniß des Ortes gegen die darin befindlichen Dinge; für enthalten. Das Land hat viele große und schöne Städte. Eine Stadt, welche große Häuser aber nur wenig Einwohner hat. Der Fluß hat kein Wasser. Der Teich hat viele Fische.

2) Das Verhältniß eines Ganzen gegen seine Theile. Ein Pfund hat 32 Loth, eine Ruthe 12 Fuß, ein Gulden 16 Groschen.

3) Das Verhältniß eines Dinges gegen die daran befindlichen Dinge, gegen dessen Eigenschaften und zufällige Umstände. Der Mensch hat eine vernünftige Seele. Es gibt Thiere, welche sechs Füße haben.

ben. Der Igel hat ſtatt der Haare Stacheln. Der Tiſch hat vier Ecken. Die Luft hat eine blaue Farbe. Einen großen Verſtand, ein böſes Herz, vieles Anſehen haben. Gewalt, Macht, Ehre haben. Gutes, ſchlechtes Wetter haben. Ein Ende, einen Anfang haben. Recht, Unrecht haben. Wenn ich das Leben habe. Er hat wenig von ſeinem Vater, artet ihm nicht nach. Etwas in Gewohnheit, im Gebrauche haben. Alles hat ſeine Zeit. Das Nachſehen haben. Das Fieber, die Waſſerſucht, das Podagra u. ſ. f. haben. Mangel, Ueberfluß haben. Viele Schulden, ein großes Vermögen haben. Er hat Erziehung.

4) Verſchiedene Arten des Verhältniſſes gegen die außer uns befindlichen Dinge.

(a) Ueberhaupt. Du ſollſt nicht andere Götter haben, d. i. verehren. Einen Vater, vier Kinder, viele Freunde haben. Haben Sie Brüder? Viele Weiber haben. Einen guten König haben. Viele Bedienten, ein großes Gefolge haben. Arbeit haben. So auch mit verſchiedenen Vorwörtern. Einen Freund, einen Feind an jemanden haben. Jemanden zum Freunde, zum Feinde haben. Ich habe dich zum Zeugen. Einen andern über ſich, neben ſich, unter ſich haben. Theil an etwas haben. Viele Mühe mit etwas haben. Den Vorzug vor jemanden haben. Eine Perſon zur Ehe haben. Sie will ihn nicht zum Manne, er will ſie nicht zur Frau haben; wo die Hauptwörter oft ausgelaſſen werden: er will ſie nicht haben. Zuweilen wird auch das haben verbiſſen: er will ſie nicht. Sie ſollen meine Tochter haben, zur Frau. Sie hat einen Geiſtlichen, zum Manne. Ich habe die Sache nicht bey der Hand. Wiſſen Sie auch, wen Sie vor ſich haben? Einfluß auf etwas haben.

Zuweilen bekommt das Zeitwort in dieſen Fällen einen ſtärkern Nebenbegriff der Thätigkeit, ſo daß es nicht bloß einen leidentlichen Zuſtand des Subjectes bezeichnet. Seinen Scherz, ſein Geſpött mit etwas haben. Jemanden zum Beſten, zum Narren haben. Eine Unterredung mit jemanden haben. Acht auf etwas haben. Ein wachſames Auge auf etwas haben.

(b) Beſonders.

α) Für empfinden, in der weiteſten Bedeutung, ſich einer Sache als gegenwärtig bewußt ſeyn. Schmerzen haben. Seine Freude, ſeine Luſt, ſein Vergnügen an etwas, einen Groll wider jemanden haben. Luſt zu etwas haben. Durſt, Hunger haben. Etwas gern haben, es mit Luſt empfinden. Mitleid gegen jemanden, mit jemanden haben. Jemanden in Verdacht haben, Verdacht gegen ihn empfinden. Viele Noth, vielen Kummer, viele Sorgen haben. Das hab ich am Gefühle, am Griffe. Jemanden lieb haben, Liebe gegen ihn empfinden. Weder Scheu noch Scham haben.

β) Zuweilen auch hier mit dem Nebenbegriffe der Thätigkeit, ſeine Empfindung thätig machen. Geduld mit jemanden haben. Haben Sie die Gnade, die Liebe, die Freundſchaft für mich u. ſ. f. Einem Dank haben, eine im Hochdeutſchen veraltete Redens-Art. Seine Andacht haben.

γ) Das Verhältniß des Subjectes gegen das Object in Anſehung der Gewalt, des Eigenthumes, des Beſitzes, des Nießbrauches u. ſ. f. zu bezeichnen, fähig ſeyn, die Veränderungen eines Dinges willkührlich zu beſtimmen; eine Fähigkeit, welche ſehr viele Stufen hat, welche das haben in manchen Fällen insgeſammt ausdrücket. (1) Der phyſiſchen, körperlichen Gewalt nach. Jetzt haben wir den Dieb. Da haben wirs! im gem. Leben, die Verwunderung über

eine unerwartete, gemeiniglich unangenehme Sache auszudrucken. (2) Dem Eigenthume nach, alle Grade deſſelben auszudrucken. Viel Geld haben. Drey Häuſer, ein Rittergut, einen ſchönen Garten haben. Er hat nichts, kein Vermögen. Der Geizige will alles haben. Ich mag es nicht haben. Je mehr man hat, je mehr man haben will. In einigen Fällen auch mit dem Infinitiv und dem Wörtchen zu. Zu leben haben. Er hat zu bezahlen. (3) Dem Beſitze, und deſſen verſchiedenen Arten nach. Wer hat, der hat, beati poſſidentes. Hab ich, iſt beſſer als hätt ich. Getreue Unterthanen haben. Von wem haben Sie das Geld? Du haſt meine ganze Liebe. Bis auf den Abend ſollſt du Zeit haben. Sie haben mein Wort. Genug haben. Haſt du genug, ſo haſt du viel. Er will es nicht wieder haben. Geld auf Zinſen ſtehen haben. Vieles Geld liegen haben. Ich habe einen Brief an dich. Ich habe Befehl zu kommen. (4) Verſchiedenen ſchwächern Arten des Einfluſſes nach. Wo haben Sie das Buch? Wo haſt du deinen Bruder? Eine Arbeit fertig haben. Waaren feil haben. Seine Gedanken anderswo haben. (5) Für bekommen, von einem künftigen Beſitze. Morgen ſollen Sie Ihr Geld haben. Ich ſoll es noch wieder haben. Ich kann dieſe Waare hier nicht haben, ſie iſt hier nicht zu haben. Man kann fürs Geld alles haben.

d) Nutzen, Gewinn haben, in der vertraulichen Sprechart. Ich habe nichts an dieſer Waare.

3. Figürlich.

1) Er will es ſo haben, d. i. er verlangt, daß es ſo geſchehen ſoll. Wenn Sie es ſo haben wollen. Ich will es nicht haben, will nicht, daß es geſchehe. Ich weiß gar nicht, was Sie haben wollen. Wie man es gern hat. Wo haben auch ausgelaſſen wird.

Das

Das möcht ich nun nicht gerne. Ich weiß gar nicht was Sie wollen.

2) Mit dem Infinitivo und dem Wörtchen zu bezeichnet es sehr oft eine sittliche Nothwendigkeit. Einen Befehl. Du hast dich dabey einzufinden. Wornach ihr euch zu richten habet. Du hast meinen Befehlen zu gehorchen. Eine Verbindlichkeit. Einem viel zu danken haben. Einen Zwang. Viel Ungemach auszustehen haben. Eine Möglichkeit oder Wahrscheinlichkeit. Eine reiche Erbschaft zu hoffen haben. Du hast nichts zu hoffen. Das hat was zu bedeuten. Einen Bewegungsgrund, eine Ursache, eine Veranlassung. Jetzt wird die Welt wieder was zu lachen haben. Ich habe zu studieren, zu thun, zu arbeiten. Haben Sie was dawider einzuwenden? Etwas mit einem auszumachen haben. Einen Vorsatz, einen Willen. Ich habe dir vieles zu sagen. Ich habe Ihnen einen guten Vorschlag zu thun. Haben Sie mich noch wohin zu schicken? Das hat nichts zu sagen, hat keine Folgen. Es hat gar viel zu sagen, hat wichtige Folgen. Ein Recht. Sie haben zu befehlen. Du hast dich nicht in diese Sache zu mischen. Was hast du darnach zu fragen? Ich habe dir zu befehlen. Oft auch nur das Daseyn einer Sache. Mit jemanden zu thun haben, mit ihm Geschäfte haben, in Verbindung stehen. Zu thun haben, mit Arbeit versehen seyn. Nichts zu essen haben. Wo das Gerundium auch zuweilen ausgelassen wird. Ich habe nichts dawider, nähmlich zu sagen, oder einzuwenden. Ich habe nicht weit nach Hause, d. i. zu gehen, zu reisen. Ich hätte noch eine Bitte an Sie, zu thun.

3) In einigen Fällen ist die ganze R. A. figürlich. Etwas nicht Umgang haben können, es nicht vermeiden können. Er will es nicht Wort haben,

nicht

nicht geſtehen. Du ſollſt es gut bey mir haben, es ſoll dir wohl bey mir gehen. Wohl dir, du haſt es gut. Du haſt gut ſagen, gut machen u. ſ. f. dir fällt es leicht das zu ſagen, zu machen. Er hat es auf einmahl bey mir weg, er hat meine Gunſt verſcherzet. Das hat mich Wunder, es nimmt mich Wunder, wundert mich. Ich habe Zeit zu gehen, es iſt Zeit, daß ich gehe.

4) Unperſönlich bedeutet es zuweilen ſo viel als da ſeyn, vorhanden ſeyn. Man hat kein Beyſpiel davon. Imgleichen mit dem Wörtchen es. Es hat keine Eile, es iſt keine Urſache zur Eile vorhanden. Es hat keine Noth, es iſt keine Nothwendigkeit vorhanden. Mit ihm hat es keine Noth, keine Gefahr, in Anſehung ſeiner iſt keine Noth, keine Gefahr vorhanden. Da hat es gute Wege! da iſt nichts zu befürchten. Es hat ſeine Richtigkeit, es iſt richtig.

Ein anderer unperſönlicher Gebrauch iſt im Hoch-Deutſchen im g. L. und in der vertraulichen Sprechart üblich, einen mit Spott oder Unwillen verbundenen Zweifel an den Tag zu legen. Ja, es hat ſich wohl!

II. Als ein Hülfswort, welches die vergangenen Zeiten der thätigen Zeitwörter, der Reciprocorum und vieler Neutrorum bilden hilft. Es hat ſich alle Tage ein Hinderniß finden müſſen. Wer hätte das glauben ſollen? Hätte ich doch nicht gedacht, daß er ſo ſtolz wäre. Wohin auch einige beſondere Arten des Gebrauches dieſes Hülfswortes gehören. Das will ich dir hiermit geſagt haben, nachdrücklich, und befehlsweiſe. Er iſt ein ehrvergeſſener Mann! doch ich will ihn nicht geſchimpft haben, es ſoll nicht als eine Beſchimpfung angeſehen werden.

Haben, Fr. Avoir, iſt auch ein Handlungs- und Buchhalter-Wort. Die Kauf- und Handelsleute, oder ihre Buchhalter und Diener pflegen dieſes Wort mit großen Buchſtaben zu Anfange jeder Seite zur rechten

Hand

Hand des Haupt- oder Schuld- oder Capital-Buches, und aller ihrer Bücher, die in Debet und Credit gehalten werden, zu setzen. Dieses nennen sie die Seite des Credit oder der Activ-Schulden; und ist den Seiten linker Hand entgegen gesetzt, welches die Seite des Debet oder der Passiv-Schulden ist, die man durch das Wort Soll, Fr. Doit, unterscheidet, welches man ebenfalls mit großen Buchstaben schreibt. Siehe Credit, Th. VIII, S. 455, und Buchhalten, Th. VII, S. 181, fgg.

Haber, siehe Hafer.

Habhaft, habend. Eines Dinges habhaft werden, es in seine Gewalt bekommen. Eines flüchtigen Missethäters nicht habhaft werden können.

1. Habicht, (der) eine Art eßbarer Erdschwämme, von fahler oder graulicher Farbe, welche wie viele in einander gesteckte Dütchen aussehen, und gern in Eichen-Wäldern wachsen.

2. Habicht, (*) [der] Habichtgeyer, Ahr oder Eich-Vogel, L. Accipiter, Fr. Autour, ein Raubvogel mit vier bloßen Zehen, krummen Klauen und einem gekrümmten Schnabel, welcher den Vögeln in freyer Luft

(*) Bey dem Willeram Habeche, bey dem Strycker Habich, im Schwabensp. Haebche, im Niederf. Havik, Haapk, im Angelf. Hafoc, Hafuc, im Engl. Hawk, im Wallis. Hebog, im Isländ. mit Weglassung des Blaselautes Haukur, im Finnländ. Haucka, woraus denn das Dän. Hog, und Schwed. Hök entstanden ist. Ohne Zweifel stammet es von haben, fangen, her, dessen Frequent. happen, noch im Niederf. üblich ist; so wie das Lat. Accipiter, von accipere, und das mittlere Lat. Capus, Capulus, ein Habicht, von capere, herkommen. Indessen könnte man es auch von Haken herleiten, die krumme Gestalt des Schnabels und der Klauen dieses Vogels zu bezeichnen; da denn aus Hauk, Hök und Hög bloß durch eine eingeschobene Verlängerung Hawik und Habicht entstanden seyn würde. Der Falk hat seinen Nahmen eben diesem Umstande zu verdanken. In einigen Gegenden wird der Habicht auch Hacht, Eichvogel, und in andern das Männchen des Habichtes Terz genannt.

Luft und zuweilen auch den Fiſchen im Waſſer nachſtellet, mit einem Schuſſe auf ſie zufährt, und ſie entweder auf der Erde oder auf den Bäumen verzehret. Ueberhaupt iſt dieſe Benennung ein Geſchlechtswort der Raubvögel. Linnäus rechnet darunter die Geyer, die Falken, wohin auch die Adler gehören, die Eulen nebſt den Nachtraubvögeln, und die Würger. Klein verſteht darunter alle Vögel, die ſich weder von Baum- und Feldfrüchten, ſondern vom Fleiſche und Blute anderer Vögel, vierfüßiger Thiere, Schlangen und Eidechſen, auch wohl vom Aaße nähren. Alle Habichte ſind geſchickt, lebendige Thiere auf der Erde, in der Luft und im Waſſer zu verfolgen, auf ſie zu ſtoßen, mit den Füßen zu ergreifen, ſie mit deren Hülfe nebſt dem Schnabel zu zerreiſſen, und ſolchergeſtalt zu verzehren. Dadurch, daß die Habichte ihren Raub mit den Füßen halten und zerſtücken, unterſcheiden ſie ſich von einigen andern Vögeln, die auch wohl Thiere, z. E. Fiſche, fangen, ſie aber mit dem Schnabel, nicht mit den Füßen, halten und davon führen. Daher ſind die Mewen nicht zu den Habichten zu rechnen. Klein hat das Habichtgeſchlecht in vier Zünfte oder Claſſen getheilt: in die Adler, Geyer, Falken und Eulen.

Derjenige Vogel, den man im gemeinen Leben mit dieſem Nahmen belegt, gehört zu den Falken, und macht die gemeinſte Art derſelben aus. Er iſt etwas größer, als der Guckguck, und hat, wie dieſer, graue oder aſchenfarbige, etwas geſprenkelte Federn, einen ſtarken Körper, grobe Füße, und lange ſcharfe Klauen, inſonderheit die Weibchen, welche, nach Art der meiſten Raubvögel, mehrentheils größer, als die Männchen, ſind, und öfters den Adlern an Größe nicht viel nachgeben. Einen Habicht von mittelmäßiger Größe nennen die Falkeniere Gabelſchwanz, Fr. Fourcheret.

Der

Der Habicht hat einen ſtarken krummen Schnabel, feurige und funkelnde Augen, mit welchen er, wenn er faſt die Höhe der Wolken erreichet, auch das kleinſte Vögelchen in der niedern Luftgegend bemerkt, und daſſelbe verfolget. Er findet ſich in Deutſchland, mehr aber in Schweden, Liefland, Reuſſen und in England. Seinen Horſt (Neſt) bauet er in ſtillen Wäldern auf den allerhöchſten Bäumen, wie auch auf hohen Klippen und Felſen, und legt 3, 4 bis 5 Eyer, die er in 14 bis 20 Tagen ausbrütet. Er nährt ſich von Vögeln, jungen Kaninchen, Maulwürfen, Ratten und Fröſchen. Er zieht im Herbſte weg, und kommt im Frühlinge wieder.

Nach des Hrn. C. R. Bock Bericht, in ſeiner preußiſchen Ornithologie, findet man in Preußen dreyerley Habichte. 1) Großer Habicht, poln. Jaſtrzqb wielki. Er liebet die Einöden, bewohnt die dichten Wälder, und bereitet ſich ſein Neſt in alten hohlen Bäumen. Er leget zu Ende des Aprils mehrentheils 4 weiße Eyer, mit vielen rothen Flecken. 2) Kleiner Habicht, Halbhabicht, poln. Jaſtrzqb maly. Er legt im May den vorigen des großen Habichts der Anzahl und Geſtalt nach gleiche Eyer, nur daß die vom kleinen größere rothe Flecken haben. 3) Kleinſter Habicht, poln. Jaſtrzqbek. Seine Eyer ſind ſchmutzig weiß, hier und da mit wenigen röthlichen Puncten gezeichnet.

Der Naturforſcher, 8tes St. Halle, 1776, gr. 8. S. 48, f.

Dieſer Vogel iſt zuweilen bey großen Herren in gar hohem Werthe, daß man ihn wohl eher für 100 Rthlr. verkauft hat. Er iſt gut zur Jagd zu gebrauchen, wenn man keine Pferde hat, oder nicht ſtark reiten kann. Man brauchet ihn, um Aenten, Faſanen, Repphühner, Wachteln, wilde Gänſe, ja, wenn der Vogel etwas ſtark iſt, Haſen und Reiher zu beitzen. Die abgeſtrichenen, welche ſchon geraubt haben, ſind zwar ſchwerer abzurichten, als diejenigen, die man, da ſie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neſte genommen hat; ſie ſind aber muthiger und würgeriſcher. Es iſt ein fräßiger Vogel, welcher fleißig gefüttert ſeyn will. Man

Man fängt den Habicht entweder in seinem Neste, wenn er noch jung ist, oder man fängt ihn, wie die Falken, mit Netzen, oder, wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpfen kann; oder er wird, wenn er von dem Horste abgestrichen, d. i. wenn er alle seine Federn und Kräfte bekommen hat, auf den Raub auszugehen, welches gemeiniglich im Junius geschieht, in Habichtskörben, oder mit Riemen und Satteln, d. i. auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pflegt.

Das Netz, worin man Habichte und andere Raub-Vögel fängt, wird das Habichtsnetz, Rinnengarn, Stoßgarn oder Stoßnetz genannt. Die Beschreibung desselben wird im Art. Raubvogel vorkommen. Die Arten Körbe, worin Habichte und die meisten Raubvögel gefangen werden, werde eben daselbst beschreiben.

Ueberhaupt sind die Habichte leicht abzurichten, und so listig, daß sie alles wohl begreifen können. Wenn man die Jungen, welche man, da sie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neste genommen, und die eben daher Nestlinge, Fr. Autour niais, genannt werden, oder diejenigen, die, als man sie fing, schon auf den Aesten herum fliegen konnten, und die man Aestlinge, Fr. Autour branchier, nennt, abrichten will, so muß man sie oft mit frischen Vögeln oder Fleische äßen, damit sie ihren Speiser kennen lernen, und so bald sie nur anfangen, sich aufzusetzen, muß man sie bisweilen auf der Faust tragen, daß sie des Angreifens gewohnt, und nicht scheu werden, damit sie nicht, wenn ihnen Menschen, Pferde oder Hunde zu nahe kommen, ausstoßen und durchgehen. Doch sind diejenigen besser, welche mit dem Streichgarne gefangen werden, und deren Nest, wie man sagt, nirgends zu finden ist, und welche man Passagierhabichte, Fr. Autour

tour paſſager, nennt; dieſe erfordern nicht viel Mühe, um ſie zahm zu machen, indem ſie wohl in 18 Tagen der Hunde gewohnt werden.

Wenn man einen Habicht zum Beißen abrichten will, ſo muß man ihn erſtlich in ein Gemach bringen, darein ſonſt kein Menſch kommt, als der Weidmann oder Falkenier, der ihn führen, und die Jagdhunde, die derſelbe zum Beißen gebrauchen will. In dieſem Gemache muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelſt ſeines an den Füßen habenden Riemens, dergeſtalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel ſich reget, auch der Reif oder Bügel mit demſelben beweget werde. Auf ſolche Art läßt man den Habicht in dem Reife 9 Tage und Nächte ſitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht ſchlafen laſſen darf, ſondern durch abwechſelnde Perſonen immer beunruhigen muß. Darnach läßt man ihn ziemlich hungerig werden, und trägt ihn 8 oder wohl gar 14 Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubt, alle Tage 2 oder 3 Stunden, damit er nur der Leute gewohnt werde. Man richtet ihn aber auch unterdeſſen in eben demſelben Gemache, da er in dem Reife geſeſſen, alſo ab: Man nimmt eine Taube oder ein junges Huhn, rupfet ihm die großen Schwungfedern aus, damit es nicht fliegen könne, ſetzt den zuvor ganz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, und wirft von fern die Taube oder das Huhn herzu: ſo fällt er aus Hunger darauf. Man läßt ihn aber nicht bald ſatt freſſen, ſondern gibt ihm nur das Gehirn aus dem Kopfe, oder ſonſt etwas weniges, und bindet ihn hernach wieder auf die Stange; dieſes thut man ſo oft, bis man ſieht, daß er gar behend und fertig darauf iſt. Alsdenn kann der Weidmann oder Falkenier mit ihm hinaus ziehen, und ihn an einen Haſenzwirn oder Bindfaden, welcher auf ein Röllchen gewickelt iſt, binden, und ſolchergeſtalt an eine Aelſter,

Krähe, Raben, Häher oder Holzschreyer bringen; denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestoßen hat, so fängt man ihn wieder, doch so, daß man ihn mit keiner Hand angreife, weil ihm davon die Federn los werden, sondern man nimmt ihm den gestoßenen Vogel unter den Füßen weg in die Hand, und lockt ihn mit einer Pfeiffe, wozu man ihn, so oft man ihm etwas zu fressen gibt, oder etwas vorwirft, unter dem Abrichten allmählig mit gewöhnen muß. Darnach faßt man ihn wieder an, und richtet ihn also vollends zum Beitzen, daß er endlich frey, und ohne Hasenzwirn oder Bindfaden in der Luft flieget. Es muß aber der Falkenier allezeit etwas Fleisch bey sich haben, nebst einem Luder oder Vorloß (d. i. zwey zusammen gebundene Flügel, als wenn es Repp-Hühner- oder Tauben-Flügel wären, (damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er, in der Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stoßen wollen, unverzüglich wieder herbey kommen wird. Dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen, und nicht wieder zurück kommen wollte. Es muß auch der Falkenier allezeit zwey neben einander gekoppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, wo er etwas zu bekommen glaubt, löset er sie ab, und läßt zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen hört, auch so fort herunter schießt, und das Wild mit den hintersten zwo Klauen, die man Fangklauen nennt, stößt. Es muß aber den Hunden über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holze oder Schnabel vorgemacht werden, mit welchem sie zwar aufstoßen aber nicht zerreissen können.

Die weidmännischen Redensarten von dem Habicht sind folgende. Der Habicht steht auf der Hand oder Stange. Er wird getragen; er wird gelocket

gelocket oder bereitet; er wird geätzet, und wenn er genug hat, ſagt man: er hat einen guten Kropf. Man gibt ihm Gewölle. Er hat einen Kopf, Greif, Klauen, Geſtelle oder Fußgeſtelle (das ſind die Schenkel), Flugfedern, Bugfedern, auch Flügelbogen. Er jaget oder raubet, iſt luſtig, fährt wohl, wird geworfen, fliegt auf das Vorloß oder zum Federſpiel, kommt zur Hand, und ſteht zur Hand, iſt ein guter Handvogel. Wenn der Weidmann den Vogel nachfliegen läßt, heißt es gereicht. Wenn der Habicht ein Repphuhn weggeführt hat, heißt es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Tränken geſtellet worden, heißt es geſchöpfet. Und wenn ſie zuweilen etliche Schwungfedern zerſtoßen, und ihnen friſche aufgeſetzt werden, werden ſie geſchiftet.

Der Habicht liebt ein temperirtes helles Wetter, ſo, daß es weder nebelig, noch regenhaft, noch der Thau auf den Bäumen ſey; ſonſt wird er verdrießlich, und thut nicht was er ſoll. Kälte iſt ihm zuwider, daher er ſpät im Herbſte, oder zeitig im Frühlinge, oder gar im Winter vom Beitzen wegzulaſſen iſt. In großer Sonnenhitze taugt er auch nicht; denn alsdenn ſteigt er nach kühler Luft unglaublich in die Höhe, und ſchießt mit eben ſolcher Geſchwindigkeit wieder herunter, und eine gute Strecke von dem Falkenier weg, ſo daß keiner den andern wieder finden kann.

Zum Eſſen dient der Habicht nicht; wiewohl Einige die Jungen für eine delicate Speiſe halten. Deſto brauchbarer iſt er hingegen in der Medicin. Da er viel flüchtiges Salz bey ſich führt, ſo dient er, in Oehl gekocht, für alle Augenmängel, dergleichen auch ſein Schmalz thun ſoll, dem eine große Kraft in allerley äußerlichen Zufällen der Haut zugeſchrieben wird. Der Koth deſſelben, unter Honig gemiſcht, macht klare Augen und vertreibt die Flecken derſelben. Die

Klauen, zu Pulver geſtoßen, und eingenommen, ſollen in der rothen Ruhr von guter Wirkung ſeyn, u. ſ. w.

Nach Thompſon's Berichte, in ſeinen Travels through Turkey in Aſia, the holy land, Arabia, Egypt, and other parts in the world, ſind die Habichte in Aegypten von verſchiedener Art, von denen einige groß, von brauner Farbe, und mit einem ſehr feinen Auge verſehen ſind (*), und die man als zahme Vögel anſehen kann, weil ſie ſich häufig auf den Dächern der Häuſer einfinden, ſo daß man öfters Habichte und Tauben dicht neben einander ſtehen ſieht. Dieſe Habichte ſind aber keine Raubvögel, ob ſie gleich Fleiſch freſſen, wenn ſie es finden. Die Türken tödten ſie niemahls, indem ſie ſo wohl, als ihre Vorfahren, eine Art der Verehrung für ſie hägen, unter welchen es ein tödtliches Verbrechen war, eines dieſer Thiere um das Leben zu bringen.

Habicht, (Gänſe-) ſiehe **Gänſe-Aar.**

— — (Mäuſe-) ſiehe **Falk,** No. 13.

Habichts-Fang. 1. Die Handlung, da man Habichte fängt. Auf den Habichtsfang ausgehen.

2. Ein Korb oder Netz, in welchem man eine Taube oder ein junges Huhn verbirget, den Habicht darin zu fangen; ſiehe unter **Raub-Vogel.**

Habichts-Korb, ſiehe unter **Raub-Vogel.**

Habichts-Kraut, Accipitrina, Hieracium, Fr. Herbe à l'épervier, Engl. Hawkweed, ein Pflanzengeſchlecht mit zuſammengeſetzten Blumen. Hr. von Linné hat 31 Arten beſtimmt, und ſelbige unter drey Abtheilungen gebracht. Solche haben entweder einen nackten einblümigen, oder nackten vielblümigen, oder einen blätterigen Stängel. Ich bemerke davon nur einige.

1. Das

(*) In des de la Porte Reiſen eines Franzoſen, 1 Th. S. 166, werden ſie große braune Falken genannt, unter deren Bilde die Aegypter die Sonne oder den Oſiris anbetheten, weil der Glanz und das Anſehen ihrer Augen ihr Sinnbild vorſtellen ſollte.

1. Das kriechende, einblümige Habichtskraut, Ducatenröschen, gelbes Mäuseöhrchen, Nagel-Kraut, Auricula muris, Pilosella *Offic.* Pilosella maior repens hirsuta; Hispidula; Hieracium Pilosella, foliis integerrimis ouatis subtus tomentosis, stolonibus repentibus, scapo vnifloro, Fr. Oreille de souris, wächst in ganz Europa auf trockenen Weiden, Hügeln, und in Heiden wild, und blühet häufig und lange. Aus der zaserigen Wurzel treiben Schößlinge oder Stängel, welche auf der Erde hinkriechen, und mit eyförmigen, völlig ganzen, oberwärts grünen und haarichten, unterwärts weißwollichten, einander gegen über gestellten Blättern besetzt sind, auch an den Knoten neue Wurzeln schlagen, wodurch sich die Pflanze sehr vermehrt. Außer diesen treibt auch die Wurzel einfache und nackte Stängel, welche sich mit einer einzigen, schwefelgelben, unterwärts aber röthlichen, Blume endigen, deren Kelch schwärzlich, rauh, und gemeiniglich mit weißem Puder bestreuet ist. Die Pflanze ist bitter und trocknend, und wurde ehedem als ein Wundmittel gerühmt, und besonders in Brust-Krankheiten, Bauch- und Blutflüssen, auch bey der Gelb- und Wassersucht, und den Brüchen der Kinder angepriesen. Jetzt ist sie ganz außer Gebrauch gesetzt, und man kann sie füglich entbehren. Der Landmann muß solche aber kennen, indem sie, wegen ihrer adstringirenden Eigenschaft, insonderheit den Schafen schädlich seyn, und hartnäckige Verstopfungen des Leibes verursachen kann; daher erfahrne Schäfer ihre Schafe an solche Orte, wo die Pflanze häufig wächst, nicht zu treiben pflegen. Den Nahmen Nagelkraut hat diese Pflanze deswegen bekommen, weil sie wider die Niet- oder Noth-Nägel an den Fingern von guter Wirkung seyn soll, oder auch, weil sie bey vernagelten Pferden sowohl von außen, als von innen, gebraucht wird. Den Bienen gibt die Blume, wie auch von

den meiſten andern Arten, Stoff zu Wachs und Honig. Schon Simon Pauli hat an den Wurzeln um Johannis die ſo genannte deutſche Cochenille gefunden.

2. Das kriechende, vielblümige Habichtskraut, gelbes großes Mäuſeöhrchen, Hieracium alpinum folio oblongo anguſtiſſimo, ſ. Hieracium murorum anguſtifolium non ſinuatum *C. B.* Hieracium μικρο-παυλο *Dalech.* Hieracium piloſellae folio erectum maius *Tourn.* Hieracium Auricula, foliis integerrimis lanceolatis, ſcapo nudo multifloro, ſtolonibus repentibus *Linn.* wächſt auf hohen Feldern und Triften, in Wäldern und neben Aeckern, auch in dünnen Geſträuchen um die Hügel, blüht im Jun. und Julius, und kommt im Wachsthume mit voriger Art überein. Die zaſerige Wurzel treibt ebenfalls kriechende, mit lanzettförmigen, völlig ganzen, auf beyden Flächen grünen, rauchen Blättern beſetzte Ausläufer, und einen beſondern, nackten, aufgerichteten, aber mit vielen kleinen gelben Blumen beſetzten Stängel. Die Blumen liefern den Bienen vielen Stoff zu Wachs und Honig.

3. Das weiche, kriechende Habichtskraut, Mäuſeöhrchen mit glatten Blättern, Piloſella minus hirſuta; Hieracium dubium, foliis integris ouato-oblongis, ſtolonibus repentibus, ſcapo nudo multifloro *Linn.* wächſt auf trocknen Wieſen und in Wäldern, und iſt der zweyten Art ſehr ähnlich, die zarten Blätter aber ſind weniger haaricht, weicher und ſaftreicher, und die ausgewachſenen mehr eyförmig und länglich; der nackte Stängel trägt 4 bis 5 kleine gelbe Blumen, welche ſich im Maymonath zeigen. Das junge Kraut enthält einen etwas bittern Milchſaft, zieht ſehr gelinde zuſammen, wird aber von den Schafen gern gefreſſen.

4. Das doldenartige, ſpitzblätterige Habichts-Kraut, großes aufrecht wachſendes Mäuſeöhrchen

mit

mit vielen Blumen, Hieracium montanum vmbellarum anguſtifolium *Tourn.* Hieracium cymoſum, foliis lanceolatis integris piloſis, ſcapo ſubnudo baſi piloſo, floribus ſubumbellatis *Linn.* wächſt in ſteinigen Feldern, um die Hügel und Heiden, und blüht in den drey Sommermonathen. Die Wurzel iſt gleichſam abgebiſſen, und treibt viele lanzettförmige, ſpitzige, völlig ganze, auf beyden Flächen mit borſtigen Haaren beſetzte Blätter, und zwiſchen dieſen einen Stängel, welcher ungefähr 1 Fuß hoch, unterwärts mit einem Blatte, und vielen, oberwärts mit wenigern Haaren beſetzt iſt, und ſich in verſchiedene Aeſte, und dieſe wieder in kleinere abtheilen, wodurch die gelben Blumen einen platten Strauß oder eine unechte Dolde bilden.

5. Das pomeranzengelbe Habichtskraut; Garten-Habichtskraut mit dunkel-purpurrothen Blumen; großes Alpen-Nagelkraut mit ſchön rothen Blumen; Hieracium alpinum hirſutum, floribus minoribus atro-purpurascentibus *Scheuchz.* Hieracium alpinum non laciniatum, flore fuſco, ſ. Hieracium horrenſe, floribus atro-purpurascentibus *C. B.* Hieracium aurantiacum, foliis integris, caule ſubnudo ſimpliciſſimo piloſo corymbifero *Linn.* wächſt in den öſtreichiſchen und ſchweitzeriſchen Wäldern. Die faſerige, dauernde Wurzel treibt viele eyförmige, völlig ganze, haarichte, rauhe Blätter, und zwiſchen dieſen einen haarichten, anderthalb Fuß hohen, und oberwärts in Aeſte abgetheilten Stängel, welcher gemeiniglich ganz nacket, jedoch zuweilen mit 1, auch 2 Blättern beſetzt iſt. Die pomeranzengelben oder dunkeln ſcharlachrothen Blumen ſtehen dicht bey einander, und ſtellen unter ſich einen flachen Strauß vor. Es iſt dieſes vielleicht die einzige Art des Habichtskrautes, welche in den Gärten erzogen wird. Sie dauert im freyen Lande, und vermehrt ſich in einem lockern fri-

ſchen Boden häufig und von ſelbſt, ſowohl durch den Samen als die Wurzel, indem dieſe unter der Erde Ausläufer treibt, welche ſich in neue Stöcke verwandeln, wodurch es aber auch geſchieht, daß ſie den ihr beſtimmten Ort verläßt, und an einem andern ſich einfindet. Sie blüht den ganzen Sommer über.

6. Haarichtes Mauer-Habichtskraut, oder ſchlechtweg Habichtskraut, Buchkohl, Buchſpiek, Bruchkohl, Bruchlattich (ohne Zweifel irrig, ſtatt Buchkohl, Buchlattich; denn die Blätter gleichen ziemlich den Blättern der Buche), Roſtekraut, franzöſiſches oder gelbes Lungenkraut, goldene Lungenwurz, großes Mäuſeöhrchen, gelbe Wegewarte, Milchwundkraut, Wundlattich, Hieracium murorum *Linn.* Fr. Herbe à l'épervier commune oder à feuilles tachées; Pulmonaire des François, Norw. Dild, Poln. Jaſtrzebiez ziele, wächſt in trockenen Eich-Wäldern, Heiden und an den Hügeln. Es gibt von dieſer Art eine Menge Varietäten. Die beſtändigen Kennzeichen ſind: eyförmige, ausgezackte, mehr oder weniger haarichte Wurzelblätter, ein äſtiger Stängel, auf welchem 1, auch 2 kleinere Blätter ſtehen, und gelbe Blumen, deren Kelche mit ſchwarzen Haaren beſetzt ſind, an deren Ende man ein durchſichtiges Drüschen wahrnimmt. Man findet Blätter, welche am ganzen Rande eingezackt, andere, welche vorwärts völlig ganz, hinterwärts eingekerbet, und noch andere, welche faſt federartig zerſchnitten, auch zuweilen, außer den Haaren, noch mit weißen oder rothen Flecken geziert ſind. Der Stängel, wie auch das Blatt, iſt zuweilen roth. Dem Vieh ſoll dieſe Pflanze, wegen ihrer Samenkrone ſchädlich ſeyn. Die Benennung Habichtskraut hat ſie daher bekommen, weil der große Hauſe mit dem Plinius glaubt, daß der Habicht damit ſeine Augen ſchärfe, wenn ſie ihm im Alter dunkel werden.

Das

Das so genannte Mäuse-Habichtskraut, Hieracium myophorum, s. mures proferens, welches Jo. Heinr. Heucher in seinen nouis prouentibus horti medici academiae Vitembergensis, Vitemb. 1713, 4. abgebildet hat, ist ebenfalls eine Spielart von diesem. An dem Winkel des Stängelblattes liegt eine, mit weißlichen oder röthlichen Haaren besetzte, und an dem obern Theile schuppichte Geschwulst, welche, nach Einiger Einbildung, die Gestalt einer Maus haben soll. Es ist solches eine Art Gallen und ein Werk der Insecten, wie man denn auch dergleichen mit bloßen Augen darin wahrnehmen kann. Die Blätter, insonderheit die Wurzel, enthalten einen bittern Milchsaft. Man hat solche, vornehmlich in Frankreich, für ein Wundmittel ausgegeben, und bey dem Blutspeyen und andern Lungenkrankheiten vorzüglich empfohlen. Die Bienen besuchen die Blumen fleißig.

7. Das staudige, doldenförmige Habichtskraut; großes staudiges Berg-Habichtskraut mit schmahlen Blättern, Hieracium fruticosum angustifolium maius *C. B.* Hieracium vmbellatum, foliis linearibus subdentatis sparsis, floribus subumbellatis *Linn.* wächst in den Sträuchen, an den Wäldern, Wiesen und Triften, und blühet im Sommer lange. Die dauernde Wurzel treibt hohe Stängel, welche mit vielen, schmahlen, eingekerbten Blättern besetzt, und oberwärts in viele Aestchen vertheilt sind. Die gelben Blumen stellen einen flachen Strauß oder eine unechte Dolde vor. Es wächst diese Art auf den Wiesen sehr dicht und hoch, und läßt kein Mos aufkommen. Sie ist ein gutes und angenehmes Futter, vorzüglich für die Schafe, und soll eine schöne gelbe Farbe, zumahl auf Wolle, geben.

Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzen-Geschlecht, wovon einige Arten in den wärmern Ge-

genden Europens am ſandigen Meerſtrande wachſen, und denſelben gleichſam binden oder feſt machen, wird Baſtard-Habichtskraut, von Herrn Dietrich Grundfeſte, von Hrn. Planer aber Pippau genannt; Crepis *Linn.* Herr v. Linné hat 16 Arten angeführt, davon 2 oder 3 bey uns wild wachſen, und wenige in den Gärten erzogen werden.

1. Die Dach-Grundfeſte; kleines Habichts-Kraut, Crepis tectorum *L.* Die Pflanze leidet, nach dem verſchiedenen Geburtsorte, mancherley Veränderungen. Sie wächſt an trocknen Orten, auf Dächern, auch auf Wieſen. Die jährige Wurzel treibt Blätter und äſtige Stängel. Beyde ſind graulich-grün, und mehr oder weniger rauch oder glatt. Der Stängel iſt eckig, geſtreift, und hält mit den Aeſten faſt einerley Höhe. Die Wurzelblätter ſind wie beym Löwenzahne (Leontodon Taraxacum *L.*) geſtaltet, und mit rückwärts gebogenen Einſchnitten verſehen. Die Blätter am Stängel ſitzen platt auf, und zeigen längere gerade Einſchnitte. Die an den Aeſten befindlichen ſind ganz, gleichbreit, etwas pfeilförmig, mit rückwärts geſchlagenem Rande. Die gelben Blumen erſcheinen im May oder Junius.

2. Die große Grundfeſte; großes Habichts-Kraut, Crepis Dioſcoridis *L.* wächſt hin und wieder auf dürren Wieſen, Hügeln und Weinbergen. Die Wurzelblätter ſind leyerförmig, glatt, fein gezahnt, und mit zarten Haaren eingefaßt; die am Stängel gleichbreit-lanzenförmig, ſchmahl, die hintern Lappen derſelben eingekerbt, und unterwärts mit einem röthlichen Flecken bezeichnet. Der Kelch iſt gepudert, und die gelbe Blume, ehe ſie ſich öffnet, purpurfarbig. Der glatte, eckige Stängel wird etwann 1 Fuß hoch. Die Pflanze enthält, wie viele andere von dieſem Geſchlechte, eine bittere Milch. Wenn ihre Blätter noch

weich

weich und saftig sind, geben sie den Schafen ein angenehmes Futter.

3. Die zweyjährige Grundfeste; gemeines Feld-Habichtskraut mit rauhen Chondrillenblättern, Crepis biennis *L.* wird auf sandigen Brachäckern und Triften gefunden. Die ganze Pflanze ist rauh anzufühlen. Der eckige Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Alle Blätter sind leyerförmig und federartig. Der gefurchte Kelch ist der Länge nach mit Haaren besetzt. Die Bienen besuchen die gelben Blumen, um Wachs und Honig daraus zu sammeln.

4. Die bartige Grundfeste; großes spanisches Habichtskraut mit Blumen, welche in der Mitte schwarz sind; Christauge, Crepis barbata *L.* Diese Pflanze hat eine dünne faserige Wurzel. Die Stängel wachsen etwann 1 Fuß hoch, und wenn sie bey gutem Wachsthum länger werden, legen sie sich auf die Erde; sie treiben mehr oder weniger Aeste, welche dünn anfangen, und im Fortgange dicker werden, und deren immer einer aus dem andern hervor treibt. An den Stängeln und Aesten sitzen wenige, schmahle, lanzenförmige, am Rande hin und wieder mit kleinen Zähnen besetzte, eben nicht rauche, doch haaricht anzufühlende Blätter. Die Blumen stehen einzeln, gemeiniglich an den Enden der Zweige, bisweilen auch seitwärts, doch so, daß bey derselben ein neuer Zweig hervor bricht. Jede Blüthe umgibt eine besondere Einwickelung, welche aus vielen, ganz schmahlen, langen, gebogenen und ausgebreiteten Blättchen besteht. Die Schuppen des gemeinschaftlichen Kelches sind gleichsam in Reihen gestellet, und die vielen davon umschlossenen Blümchen zungenförmig, und sämmtlich Zwitter; die äußerlichen gelb, am untern Theile purpurfarbig, die in der Mitte aber durchgehends dunkel purpurfarbig oder schwarz. Sie wächst in den mittägigen Gegenden von Spanien, Frankreich

und

und Italien, um dem Veſuv und in Sicilien, am ſandigen Meerſtande wild. In unſern Gärten wird ſie jährlich aus dem Samen erzogen, welchen man auf ein Miſtbeet ausſäet, die Pflanzen gehörig verſetzt und fleißig begießt, da ſie den ganzen Sommer über blühen, auch reifen Samen tragen wird. Die beſonders gefärbten Blumen ſind eine Zierde in den Gärten.

5. Die rothe Grundfeſte; Habichtskraut mit dem Löwenzahnblatt, Crepis rubra *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt in Apulien. Der äſtige Stängel wird etwann 1 ½ Fuß hoch. Die Blätter ſind leyerförmig, in aufgeworfene Lappen zerſchnitten, und umfaſſen den Stängel. Die ſchönen rothen Blumen hängen, ehe ſie ſich öffnen, niederwärts. Die Pflanze ſoll, wenn ſie gerieben wird, wie bittere Mandeln riechen. Man zieht ſie im freyen Lande aus dem Samen.

6. Die ſibiriſche Grundfeſte, Crepis ſibirica *L.* iſt perennirend, und wächſt in Sibirien in Alpengegenden wild. Nach Hrn. Lepechin Bericht, führt ſie dort den Nahmen Skerda, und dient, ſonderlich in heißen Tagen, zur Speiſe, da die Blätterſtiele, nach Abſchälung des oberſten Häutchens, gegeſſen werden.

Habichts-Naſe, ſiehe unter Naſe.

Habichts-Netz, ſiehe oben, S. 560.

Habichts-Schnabel, eine Schildkröte; ſiehe unter Schildkröte.

Habilliren, aus dem Franz. habiller, bedeutet in der Küchenſprache, einem geſchlachteten Thier oder Federvieh die vorgängige nöthige Zurichtung oder Zubereitung geben, ehe es gekocht oder gebraten wird. Einen Haſen oder ein Kaninchen habilliren, ihm vorher den Balg abziehen und die Eingeweide ausnehmen. Einen Kapaun habilliren, ihn rupfen, reinlich ausnehmen, über dem Feuer abſengen, und ihm die Keulen zurück legen, um ihm hernach beym Kohlenfeuer oder im Waſſer zu blanchiren. Einen Lachs habilliren, ihn auf-

aufreißen, ihm die Eingeweide ausnehmen und die Kiemen abſchneiden, um ihn zum Einſalzen in den Keſſel zu werfen. Stockfiſch habilliren, ihm den Kopf abſchneiden, ihn ausnehmen, und zum Einſalzen zurichten.

Habit, (der) [den Ton auf der letzten Sylbe,] aus dem Lat. Habitus und Franz. Habit, bedeutet jede Tracht oder Kleidung. Der Jagdhabit, die Jagdkleidung; Mönchshabit, Mönchskleidung u. ſ. f.

Friſch bemerkt, daß dieſes fremde Wort im Deutſchen ſchon alt iſt, und ſich bereits bey dem Jeroſchin befindet.

Habitanten, ſiehe Th. VIII, S. 302.

Habſeligkeit, alles was man hat, oder an beweglichem Vermögen beſitzet; die Habe; wo es als ein Collectivum ſowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Seine ganze Habſeligkeit, oder alle ſeine Habſeligkeiten verlieren. Im Oberdeutſchen auch Habſchaft und Habſchaften.

Das im Hochdeutſchen veraltete Bey- und Nebenwort habſelig, reich, kommt noch zuweilen im Oberdeutſchen vor.

Habſucht, die Sucht, d. i. unordentliche Begierde, zu haben, oder zeitliches Vermögen zu beſitzen; ein unerſättliches Verlangen, alles dasjenige in der Welt zu beſitzen, was dem Auge angenehm und reitzend vorkommt. Es iſt ein Laſter, welches mit dem Geitze aus einerley Quelle entſpringt, und mit ihm insgemein ſehr genau verbunden iſt; denn man wird ſelten einen habſüchtigen Menſchen ſehen, der freygebig iſt, oder mit ſeinem Gut und Reichthum andere glücklich zu machen und zu erfreuen ſucht. Nur hierin unterſcheidet er ſich von dem wahren Geitzigen, daß er bisweilen ſein Geld weniger, als dieſer, achtet, wenn er ſich damit eine Sache, die ihm ſtark gefällt, verſchaffen kann. Seine Begierde, ſelbige zu erlangen, wird oft bey ihm ſo dringend, daß er eben ſo wie der Geitzige, dadurch verleitet wird, ungerechte Wege einzuſchlagen, wenn er durch

durch erlaubte nicht zu ſeinem Zweck gelangen kann. Ja, dieſes Laſter iſt, wie der Geld- und Ehr-Geitz, eine reiche Quelle von vielen andern, und verhindert den Menſchen, das Gute in der Welt zu thun, das er ſonſt mit allen Freuden thun würde, weil es ihn für nichts anders, als was ſeine ſinnliche Vergnügungen angeht, frey denken läßt. Den gemeinen Mann verleitet es oft zur Betriegerey und zum Diebſtahl; den Reichen zur Betriegerey und Verſchwendung; den Mächtigen zu falſchen Verſprechungen und Bedrohungen, und den Fürſten zur Tyranney gegen ſeine Unterthanen. Man ſtelle ſich einen Fürſt oder König vor, der mit dieſem Laſter behaftet iſt; o, unglückſeliges Volk, wie bald wirſt du dich nicht gezwungen ſehen, dein Glück und deinen Wohlſtand, den du mit ſo vieler Mühe und durch die lange Arbeit deiner Vorältern erlangt haſt, ihm aufzuopfern, damit er ſeine Habſucht in allen Stücken erfüllen könne, welche allemahl die größten Sachen zur Abſicht hat. Heute verleitet ſie ihn, in gewiſſen Gegenden ſeines Reiches Palläſte von außerordentlicher Pracht, die mit unüberſehbaren und den anmuthigſten Luſtgärten umgeben ſind, aufgebauet zu ſehen, denn er hat davon einen Riß geſehen, der ſeine Sinne ſo ſtark bezaubert hat, daß er an nichts mehr, als an die Erfüllung dieſer Sache, denken kann. Morgen redet man ihm von neuen und koſtbaren Schauſpielen, oder von gewiſſen Zierrathen, mit denen er ſeinem königlichen Pallaſt ein mehreres Anſehen geben könnte; erwecken dieſe in ſeiner Seele ein Verlangen darnach, ſo erfolgt gleich ein ernſtlicher Befehl, ſelbige anzuſchaffen; ja über unzählig viele dergleichen und andere Sachen erſtreckt ſich die Habſucht eines Fürſten, durch die, wenn er ſie zu erfüllen ſucht, Noth und Drangſal unter ſeinem Volke nothwendig erzeuget werden muß; er wird es, wie der Verſchwender, von allen Seiten, mit den härteſten Auflagen beläſtigen,

und

und ſie den größten Theil des Jahres hindurch mit täglichen Frohndienſten ermüden. So weit kann eine habſüchtige Magiſtratsperſon in einem republikaniſchen Staate, wenn ſie ſchon den Willen dazu hätte, ihre Wünſche nicht erfüllen; ihre Macht dazu iſt viel zu eingeſchränkt, weil ſie in mehrern Theilen beſteht; er kann alſo niemand zwingen, ſein Vermögen mit ihm zu theilen, noch ſelbiges mit Gewalt ihm rauben; dieſes weiß er gar wohl, und daher beſchäftigen ſich ſein Geiſt und ſeine Sinne nur mit ſolchen Sachen, die ſeinem Stande angemeſſen ſind, und bey deren Erlangung er eben ſo glücklich, als der Fürſt bey der Erlangung ſeiner Begierden, zu ſeyn glaubt. Der gemeine Mann, der von dem Laſter der Habſucht eingenommen iſt, kann ſeine Begierden unmöglich mit etwas anders ſättigen, als mit einer gänzlichen Verſchwendung ſeines Vermögens, und endlich für eine Zeitlang mit der Betriegerey. Seine Habſucht verwandelt ſich zuletzt vollkommen in das Laſter der Verſchwendung.

Hache, ſiehe Axt. Beil.

Hachée, ſiehe Hunde-Tragen.

Hachel, (die) in den gemeinen Mundarten lange dünne Stacheln, dergleichen die Getreideähren haben, und welche an andern Orten Grannen, Acheln oder Agen genannt werden, von welchen letzten Wörtern es nur durch den vorgeſetzten Hauchlaut unterſchieden iſt.

Hachel-Kraut, an einigen Orten ein Nahme des Hauhechels, beſonders des ſtacheligen, Ononis ſpinoſa *Linn.* ſiehe Hau-Hechel.

Hacher, ſiehe Schraffieren.

Hachette, ſiehe Hack-Beil.

In der Kochkunſt, heißt Hachette, allerley am Spieß gebratenes, und hernach in ſehr kleine Stücke zerſchnittenes Fleiſch, welches man in einer Caſſerole, nachdem man etwas Fleiſchbrühe, Salz, Pfeffer, Peterſilie,

ſilie, Schalotten, Champignons u. d. gl. hinzu gethan, mit Brodkrumen hat röſten laſſen.

Hachiren, (ſprich haſchiren) aus dem Franz. hacher, bey den Emailleurs, Vergoldern und Schwertfegern, den Grund aufkratzen, den Grund kerben, d. i. die Arbeit, welche man vergolden, verſilbern, oder emailliren will, vorher mit einem Meſſer, oder einem andern eingreifenden Werkzeuge, ritzen und rauh machen, damit das aufzutragende Gold, Silber oder Email, beſſer hafte.

Hachis ſo man gemeiniglich auch im Deutſchen ein Haſchih zu nennen pflegt, ein Gehäcke von Fleiſch oder Fiſchen; kleingehacktes Fleiſch, oder kleingehackte Fiſche; imgl. das davon zubereitete Gericht; eine gehackte Speiſe; ein Gehacktes, oder Eingehacktes.

Hachoir, ſiehe Hack=Beil. Hack=Block. Hack=Bret. Hack=Meſſer. Hack=Stock. Häckerlings=Bank.

Hachure, die Schraffierung; ſiehe in S.

Hack, ein nur in den niedrigen Sprecharten Ober= und Niederſachſens, und in der Redensart Hack und Mack übliches Wort, ſchlechte Dinge, geringen Pöbel aller Art und unter einander zu bezeichnen.

In Lübeck Hack und Pack, im Meklenb. Hüsk und Schlüsk. Hüß bedeutet daſelbſt ein Schwein. Iſt Hack auf ähnliche Art unſer Hackſch, ein Eber, und gehört Mack zu Mage, Verwandtſchaft, ſo würde Hack und Mack ein Schwein mit der geſammten werthen Familie bedeuten. Allein, da im Schwed. Hack die geringſte und niedrigſte Karte im Kartenſpiel bedeutet, ſo muß es wohl überhaupt das ſchlechteſte in ſeiner Art bezeichnen.

Hack=Balken, ſiehe unter Hack=Bord.

Hack=Beil, ein kleines Beil mit einem Helme oder Stiele, in den Küchen Fleiſch oder Gemüſe damit zu zerhacken, oder klein zu hacken; Fr. Hachette. Die größern zum Fleiſch, nennt man inſonderheit Fleiſch=Beile.

, ein dichter, runder oder viereckiger, Block
, und gemeiniglich das Stammende eines
tes, zuweilen auf drey Füßen stehend, Fleisch,
er andere Dinge darauf zu hacken oder zu zer-
der Hackklotz, Hackstock; Fr. Hachoir.
ge, worauf Fleisch in Stücken zerhauen, oder
gemacht wird, wird durch einen hölzernen Deckel
d sauber gehalten.

ord (*), Hackbret, Fr. Couronnement de
u, der äußerste oder oberste Theil an dem Hin-
eile eines Schiffes, welcher gemeiniglich aus Bild-
hauerarbeit besteht. Ueber solchem wird an einem
starken Balken (dem so genannten Hackbalken), der an
demselben inwendig hinauf geht, und an 3 Fuß über
denselben hervor raget, ein Eselshaupt aufgesetzt, wor-
auf der Flaggenstock zu stehen kommt, damit die hin-
ein gesetzte Flagge von der Campanie abwehen könne.
Zwischen diesem und den Fenstern, die in die Kajüte
gehen, wird der äußere Raum noch mit allerhand
Bildwerke gezieret, und pflegt man insonderheit da-
selbst eine symbolische Figur mit anzubringen, wovon
das Schiff den Nahmen führt. Die übrige Verzier-
ung dieses Hackbordes selbst besteht gemeiniglich in lie-
genden Bildern, nackten Kindern, Tritonen, Saty-
ren, Sirenen, Delphinen, u. d. gl. m.

Hack-Bret. 1. siehe Hack-Bord.

2. In den Küchen, ein großes und breites, mit einem erhabenen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holze, Fleisch, Füllsel in die Würste, und andere Victualien darauf klein zu hacken; Fr. Hachoir.

3. Ein

(*) Etwann von dem Niederf. Hacke, die Ferse, der hintere Theil des Fußes, weil es einen ähnlichen Absatz am Hintertheile des Schiffes macht, wie die Ferse am Fuße? Siehe Hacke 2. und Bord.

3. Ein länglich viereckiges, mit metallenen oder Draht-Saiten bezogenes, und mit doppelten Stegen verſehenes muſikaliſches Werkzeug, welches mit hölzernen Schlägeln geſpielet, und auch das Cymbal genannt wird.

Hack-Hopfen, derjenige Hopfen, welcher des Jahres zweymahl behacket und einmahl gedünget wird; im Gegenſatze des Gras- oder Raſenhopfens.

Hack-Klotz, ſiehe **Hack-Block**.

Hack-Meſſer, Fr. Couperet, Fendoir, Hachoir, ein langes und ſehr breites geſchärftes Meſſer mit einer Handhabe, allerley Bedürfniſſe, inſonderheit in den Küchen Peterſilie ꝛc. damit klein zu hacken. Wenn ein ſolches Meſſer mit 2 Handhaben verſehen, und die Schneide rund gebogen iſt, wird es ein Schneidemeſſer oder Wiegenmeſſer genannt.

Sonſt wird auch ein Garten-Inſtrument, womit man allerley Bäume und Aeſte zu behauen pfleget, ein **Hackmeſſer** genannt.

Hack-Scheit, ſiehe **Hak-Scheit**.

Hack-Stock, ſiehe **Hack-Block**.

1. **Hacke**, (die) von dem Zeitworte hacken. 1. Die Verrichtung des Hackens, beſonders das Behacken des Hopfens, imgleichen die Bearbeitung eines Weinberges mit der Hacke. Die erſte Hacke, oder das Karſten, geſchieht um Philippi Jacobi nach verrichteter Senke; die zweyte Hacke, oder das Wiederkarſten, kurz vor der Blüthe, und die dritte Hacke, die Beerhacke, oder die Zwiebrache, um Aegidii. Siehe Weinſtock.

2. Ein Werkzeug zum Hacken, L. Ligo, Rutrum, Fr. Houe. So wird im Oberd. eine Axt, eine Hacke, und im Diminut. ein Häckel genannt. Der Hacke leicht einen Stiel finden, figürlich, leicht einen Vorwand erſinnen. In welchem Verſtande es noch 1 Chron. 21, 3. vorzukommen ſcheint. Daher die

Holz-

Holzhacke, Waldhacke, Zimmerhacke u. ſ. f. Das Franz. Hache, Span. Hacha, und Engl. Hatchet, kommen gleichfalls damit überein. Siehe Axt. Im Hochdeutſchen führt dieſen Nahmen nur ein ſcharfes, entweder breites oder ſpitziges Eiſen an einem langen hölzernen Stiele, damit in die Erde zu hacken oder zu hauen, das Unkraut abzuhacken, oder etwas aus der Erde zu hacken, welches auch eine Haue oder ein Karſt, in der Schweitz eine Frette, genannt wird. Es bekommt von der Geſtalt und dem Gebrauche verſchiedene Nahmen. Bey dem Garten- und Landbau kommen die Gäthacke oder Gäthaue, ſ. Th. XV, S. 645; die Krauthacke, eine Hacke, das Kraut, d. i. den Kohl damit zu behacken, in Oberſachſen eine Felghaue; die Radehacke oder Radehaue, eine Hacke zum raden, d. i. die Baumwurzeln damit aus der Erde zu reuten oder auszurotten, daher ſie im Hochdeutſchen richtiger die Reute, Reuthacke oder Reuthaue, Fr. Cerfouette, Serfouette, genannt wird; die Schälhacke, zum Abſchälen des Raſens, ſ. Th. VI, S. 596; und die Weinhacke, vor. Hierzu gehören theils breite, theils ſpitzige, theils zackige Hacken.

Die breite Hacke, welche in einigen Gegenden auch Schärfhaue, L. Sarculum, genannt wird, (Fig. 1095 a), und 1095 b) a, der Grundriß; b, das Profil dazu,) iſt ein dünnes plattes viereckiges Eiſen, welches an jeder der vier Seiten ungefähr 5 Zoll breit, an den beyden hinterſten Ecken nach dem Stiele zu aber etwas gerundet, und an der Schneide gut verſtählt iſt, um damit in hart gewordene Erde gut einhauen zu können. An dieſem Eiſen iſt in einem Winkel von 90 oder 80 Grad, ein Oehr, in welches ein gerader Stiel, der etwann die Länge eines Beſenſtiels hat, geſteckt werden kann. Dieſes Werkzeuges bedient man ſich zum Behacken oder Behäufeln, d. h. man ſcharret damit von dem, um einen Kartoffelnbuſch, weiße Kohl-

Staude, Steckrübe u. d. gl. ledigen Platze, die Erde rings herum hoch an die Gewächse an, damit z. E. der Kartoffelnbusch in diesem um ihn wohl 6 bis 8 Zoll hoch gemachten Haufen seine Früchte ansetzen könne; damit die weiße Kohlstaude, an welche man die Erde bis unter den Kopf derselben scharret, nicht so hochstämmig sey, sondern ihr Kopf platt auf der Erde liege; damit die Steckrübe ihre dicke senkrecht wachsende Wurzel nicht über der Erde hervor treibe, sondern von ihrem Herzen an, alles, was zu ihrer Wurzel gehört, mit Erde bedeckt sey, und sie nicht holzicht werde, sondern fleischern bleibe, u. s. w. Man bedient sich ihrer auch, um damit das Unkraut, welches auf einem bereits gegrabenen und noch ungebraucht liegenden Beete hervor wächst, umzuscharren und zu tödten. Ein solches Beet bescharret man mit dieser Hacke, so oft es wieder anfängt, vom Unkraute grün zu werden. Man zieht auch, vermittelst derselben, die Erde an die aufgegangenen, noch nicht gestiefelten Vitsbohnen, Gurken u. d. gl. damit man theils das neben diesen gewachsene Unkraut abreisse, theils die Erde um und zwischen diese Gewächse bringe, als nach welcher Bearbeitung sie ungemein gut fortwachsen. Fig. 1096, ist eben dergleichen Hacke, aber größer, und mit einem Schwanenhals, zu eben diesem Zweck. a, ist das Profil dazu.

Die schmahle Hacke (Fig. 1097, und a, das Profil dazu,) hat fast eben die Gestalt, wie die vorige, außer daß ihr gut verstähltes Eisen nur 1½ oder 2 Zoll breit, und dagegen 6 Zoll lang, auch, weil es schmähler und länger ist, etwas dicker, als das Eisen der vorigen, ist. Ihr Stiel hat etwann die Länge eines Besenstieles. Der vornehmste Gebrauch dieser schmahlen Hacke besteht im Durchziehen oder Durchschneiden der Pflanzen, welche zu dicht stehen, und daher am Wachsthum gehindert werden, insonderheit der Kohlpflanzen, Pastinaken, Selleriepflanzen, Mayrüben ꝛc.

imgleichen, vermittelſt derſelben, zwiſchen den Reihen ſolcher Gewächſe, die nicht mit der breiten Hacke behacket werden können, das Unkraut zu vertilgen, und ihnen zugleich die Wohlthat zu verſchaffen, welche den Gewächſen durch das Behacken mit der breiten Hacke geleiſtet wird. Wenn z. E. Braunkohl, große Bohnen u. d. gl. welche in Reihen 1 Fuß weit von einander gepflanzt ſind, und nicht füglich behacket werden können, (es ſey denn, daß ſie noch ſehr klein ſind, da man ſie denn das erſte Mahl viel bequemer mit der breiten Hacke in die Länge hinaus behacken kann,) und daher gewaltig vom Unkraut leiden, ſo läßt man in der leeren Linie zwiſchen zwo Reihen mit dieſer ſchmahlen Hacke in die Länge hinunter hauen, und zwar ſo tief, als die Arme des Arbeiters dazu Kräfte haben. Dadurch entſteht zwiſchen zwo Reihen eine tiefe Furche, aus welcher die los gehauene Erde an die in der Reihe ſtehenden Gewächſe geſprenget wird. Hierdurch wird das Unkraut losgeriſſen, und muß, beſonders wenn dieſe Arbeit bey heißem Sonnenſchein verrichtet wird, verdorren; die Gewächſe ſelbſt aber werden durch dieſe Arbeit ſo gut als behacket. Noch ein anderer nützlicher Gebrauch dieſer ſchmahlen Hacke iſt der, daß man mit derſelben die Furchen machen kann, in welche man Kohl, Sellerie, Porree u. d. gl. ſetzen will.

Einige ziehen ſolche Furchen mit dem Harkenſtiel; dieſe aber ſind nicht tief genug. Andere machen ſie an der Schnur hinaus mit dem Grabeſcheit; dieſe aber werden unten zu ſpitzig, und eine in die unten ſpitzige Furche geſetzte Pflanze wird gar zu leicht mit Erde überſchüttet. Hauet man aber mit der ſchmahlen Hacke an der Schnur hinaus, ſo wird die Furche theils an 6 Zoll tief; theils häufet ſich die ausgeworfene Erde nicht am Rande der Furche, ſondern wird auf dem Beete herum geſprenget, und kann alſo nachher nicht leicht über die Pflanzen herfallen; theils wird der Grund der Furche über 2 Zoll breit, damit die Pflanzen frey darin ſtehen können; theils kann man die Samen, die man in Furchen ſäet, z. E. Peterſilie, Kerbel u. d. gl. in ſolchen Furchen fein dünn herſtreuen, weil

man dazu eine Breite von vollkommen 2 Zoll hat. Zu dieſer letztern Abſicht dürfen aber die Furchen nicht tiefer ſeyn, als daß der eingeſtreute Same ½ Zoll tief zu liegen kommt.

Man hat ferner zackige Hacken, entweder mit 2 oder 3 großen Spitzen oder Zähnen, welche in einigen Gegenden, vornehmlich in Oberſachſen und Ober-Deutſchland, ein Karſt, L. Ligo, Fr. Pioche, Piochon, genannt werden. Mit der zweyzackigen oder zweyzähnigen Hacke, L. Bidens, Bipalium, Sarculum bicorne, Fig. 1098, pflegt man in gebirgigen Gegenden das Feld, beſonders aber die Weinberge zu hacken und zu bearbeiten. Die dreyzackige oder dreyzähnige Hacke, (Fig. 1099, und a, das Profil dazu,) dient zum Unterziehen des Samens, den man auf Land, welches im Herbſte gegraben iſt, und im Frühlinge nicht wieder gegraben wird, ſäet. Die Zähne oder Zinken dieſes Karſtes müſſen etwann ſo ſtark, oder nur ein wenig ſtärker, als die Zacken einer großen eiſernen Gartenharke, jede etwann 3 Zoll lang, und 1½ Zoll von einander entfernt, auch ſo gerichtet ſeyn, daß ſie mit dem Oehr, in welchem der hölzerne Stiel, der ſo lang ſeyn muß, als der Stiel einer breiten Hacke, befeſtigt iſt, einen Winkel von 90 Grad machen.

Was den Gebrauch des dreyzähnigen Karſtes betrifft, ſo hauet man vermittelſt deſſelben, in das den Winter über gegraben gelegene, und feſt gewordene, beſäete Beet, in die eine Ecke an dem Rande des Beetes. Alsdenn fällt der Same, der auf die Stelle ausgeſäet worden, in die mit dem Karſte gehauene Oeffnung hinunter. Hernach hauet man weiter, dicht über der Stelle, wo der erſte Hieb geſchehen, damit der daſelbſt liegende Same abermahl in die Tiefe falle, und ſo weiter das ganze Beet in dieſer Linie hinauf. Alsdenn hauet man eine zweyte Reihe hinauf, und ſo weiter das ganze Stück. Dann iſt jedesmahl der Same ſo tief gefallen, als man mit dem Karſte eingehauen

hat.

hat. Fig. 1100 macht dieſes deutlicher. ABCD ſey das Beet, welches vor dem Winter gegraben, und nun, ohne wieder gegraben zu ſeyn, mit Samen überſtreuet iſt. Das Fach von a bis b, ſoll die Breite ſeyn, die der Karſt faſſen kann. Alsdenn iſt an der Ecke des Feldes 1, der erſte Hieb; 2, der zweyte; 3, der dritte, u. ſ. f. Jeder Hieb geſchieht ſo dicht über den andern, daß keine Stelle auf dem ganzen Beete unumgehacket bleibt. Iſt in dieſer Reihe hinauf gehacket, ſo hauet der Arbeiter abermahl von c nach d hinauf, und ſo bearbeitet er das ganze Feld. Solchergeſtalt kommt der Same eben ſo unter der Erde zu liegen, als er auf das Beet ausgeſtreuet geweſen. Durch dieſes Unterziehen mit dem Karſte ſind nun auf dem Beete lauter ſchmahle längliche kleine Erdſchollen entſtanden. Dieſe werden mit der Harke klein geharket. Man muß ſich wundern, wie fein ſich ein ſolches mit dem Karſte bearbeitetes Beet in aller Geſchwindigkeit harken läßt. Selbſt im Februar und März, da das Erdreich noch ſehr naß iſt, wird es nach dieſer Arbeit ſo fein, als es ſich im Sommer faſt nie harken läßt. Es bleiben darnach keine Erdklöße übrig, die etwann von dem Beete ab, und in den Weg geharket werden müßten, wie doch im Sommer gemeiniglich geſchehen muß.

Dieſe Art den Samen mit dem Karſte in das vor dem Winter gegrabene Land unter zu ziehen, hat vor dem Unterharken deſſelben, welches letztere nur auf friſch gegrabenem Lande geſchieht, den Vorzug, daß der Same gerade eben ſo in der Erde zu liegen kommt, als er ausgeſäet iſt. Wird aber der Same, wie auf friſch gegrabenenem Lande geſchehen muß, untergeharket, und die Harke iſt zu ſchwer, oder der Arbeiter läßt ſie einmahl zu tief fallen, ſo daß er mit dem Harkenbalken Erde fortzieht, ſo zieht er auch zugleich den Samen von der Stelle mit fort. Alsdenn kommt der Same auf der einen Stelle zu dick, und auf der andern zu dünn. Das alles aber wird vermieden, wenn man das Land im Herbſte hat graben laſſen, und alſo der Same mit dem Karſte untergezogen wird. Nur iſt die Vorſicht bey dem Unterziehen zu beobachten, daß

ſolches, nachdem nun der ausgeſäete Same gröſſer oder kleiner iſt, auch tiefer oder flächer geſchehen muß. Man hätte z. E. rothe Rüben geſäet, ſo kann der Arbeiter mit dem Karſte jedesmahl wohl 2 Zoll tief einhauen. Bey ganz feinem und ſchwer aufgehendem Samen, z. E. Sellerie, Thymian, Majoran, Portulak ꝛc. darf kaum ½ Zoll tief eingehauen werden; doch bedient man ſich bey ſolchen feinen Samen, weil es ſchwer hält, dieſelben ſo ganz flach unterzuziehen, lieber der Harke. Man läßt nähmlich das Beet auf der Oberfläche etwann ½ Zoll tief ganz eben harken, ſäet alsdenn den Samen hinein, läßt ihn ſanft einharken, und nachher das Beet zuſchlagen.

Man hat von den zackigen Hacken auch doppelte Werkzeuge, da nähmlich auf der einen Seite eine zweyzackige Hacke oder ein Karſt, an der andern aber eine kurze ſchmahle Hacke iſt, daher ſie auch eine Karſt-Hacke genannt wird; ſiehe Fig. 1101, und a, den Grundriß dazu. Die Zacken dürfen nur ganz fein, und etwann ſo dick, als die Zähne einer kleinen eiſernen Harke, und ungefähr 3 Zoll lang ſeyn. Auf der andern Seite iſt eine kleine ſcharfe Hacke, deren verſtähltes Eiſen 3 bis 4 Zoll lang, und 1½ bis 2 Zoll breit iſt. Der Stiel darf etwann nur 2 Fuß lang ſeyn. Mit dieſer Hacke vertilget man das Unkraut zwiſchen ſolchen Gewächſen, bey denen die vorher beſchriebenen breiten und ſchmahlen Hacken nicht gebraucht werden können. Mit ihr erzeigt man zugleich ſolchen Gewächſen die Wohlthat, die andern Gewächſen durch das ordentliche Behacken wiederfährt. Der ledige Raum z. E. zwiſchen den Reihen der Erbſen, wird, ſo bald dieſe aufzugehen anfangen, und man erkennen kann, wo die Reihe hergehe, mit den zwey Zacken losgehacket, und mit eben denſelben kann man die an den jungen Erbſen oft feſt gewordene Erde ſanft loshacken, damit dieſelben frey wachſen können. Auf einem Spinatfelde, wo die Spinatbüſche nach der Regel ſo einzeln ſtehen, daß keiner den andern berührt, wird die Erde um die Büſche damit losgeriſſen, und dadurch zugleich das

Unkraut

Unkraut vertilget. Um den verpflanzten Salat hacket man damit das Erdreich los, und verhindert dadurch, daß der Salatkopf nicht vom Unkraut überzogen werde. Ein gleiches gilt von allen Gewächsen, welche weder mit der breiten Hacke behacket, noch mit der schmahlen durchzogen werden können. Die an der andern Seite befindliche kurze schmahle Hacke dient dazu, daß ein Unkraut, welches eine einfache starke senkrechte Wurzel hat, z. E. der so genannte rothe Heinrich, Disteln ꝛc. welches folglich mit den Zacken nicht losgerissen werden kann, damit unter dem Herzen abgehauen, und die Arbeit nicht aufgehalten werde. Bey großen Gärtnern ist diese Hacke ein Haupt Instrument. Sie reissen damit die Erde um alle Gewächse, denen sie Platz gegeben haben, z. E. um die gelben Wurzeln, Rüben ꝛc. welche sie so weit verzogen haben, daß jede ½ Fuß Raum bekommen, so oft los, als sich Unkraut zeigt, oder die Erde durch einen starken Regen zugeschlagen ist. Sie brauchen daher fast gar nicht gäten zu lassen. Ein Spinatfeld, welches vier Stunden Zeit zum Gäten erfordert, kann ein geübter Arbeiter vermittelst dieser Hacke in einer halben Stunde reinigen. Man hat überdies den Vortheil davon, daß, an statt daß das Beet bey dem Gäten mit den Händen und Knien fest gedrückt wird, dasselbe nun nicht fest, sondern mit dieser Hacke aufgelockert, folglich den Früchten ein so viel besserer Wachsthum verschaffet wird. Hierbey muß sich aber der Arbeiter wohl vorsehen, daß er die Wurzeln der Gewächse nicht losreisse. Noch ein Hauptgebrauch dieser zackigen Hacke besteht darin, daß man damit die mit Sand oder Grand überfahrnen Hauptwege des Gartens vom Grase rein halten kann. Läßt man solche Wege mit einer eisernen Schaufel rein machen, so wird das Gras nur abgestochen, und die Wurzel desselben treibt bald wieder neues Gras hervor. Es wird auch mit dem abgescharreten Grase vieler

Sand weggetragen, ſtatt deſſen man, wenn man reinliche Wege liebt, friſchen Sand herein fahren laſſen muß. Ueberdies muß das Reinmachen jährlich einige Mahl geſchehen, und koſtet alſo immer Geld. Wer nun etwann die Wege neu angelegt, und mit Grand überfahren laſſen hat, thut am beſten, wenn er, ſo oft ſich ein Grasbuſch zeigt, denſelben mit der zackigen Hacke losreiſſen, deſſen Wurzel nicht ab-, ſondern herausreißen, in einen Korb thun, und zum Garten heraus bringen läßt.

Hrn. Superint. Lüder Briefe über die Beſtellung eines Küchengartens, 1 Th. Hannov. 1778, 8. S. 492, fgg.

Noch zuſammengeſetzter iſt das Fig. 1102 abgebildete Werkzeug, welches dreyerley Nutzen hat, indem es an ſtatt einer Hacke, eines Karſtes, und einer Spade, gebraucht werden kann. Dieſes iſt das rechte Inſtrument der Waldmänner, der Kräuterweiber, und aller derjenigen, ſo Wurzeln und Kräuter auf Bergen und Feldern ſammeln wollen.

Zu den Gartenhacken gehört auch die **dreyeckige Hacke**, welche insgemein **Spitzhacke**, L. Sarculum triquetrum, genannt wird; Fig. 1103; dieſe wird beſonders, die Wurzeln des Hopfens u. d. gl. auszuhacken, gebraucht.

Endlich gibt es auch ſpitzige eiſerne Werkzeuge an einem hölzernen Stiele, welche einer Hacke oder Haue gleichen, nur daß ſie an ſtatt der Schärfe eine Spitze, oder eine lange keilförmige Schneide, haben. Eine ſolche zugeſpitzte Hacke oder Haue wird von verſchiedenen Arbeitern gebraucht, entweder Steine damit aus der Erde zu brechen, oder kleine Stücke Stein von einem größern abzubicken, daher ſie auch die **Bicke** genannt wird; oder damit in die Erde zu hacken, inſonderheit hartes kieſiges Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen, oder in ſteinigem Grunde zu arbeiten, und iſt unter den Nahmen **Keilhacke**, **Keilhaue**, **Spitz-**

Spitzhacke, oder Spitzhaue bekannt; ſiehe Fig. 1104.

Die Bergleute haben zweyerley Arten Hacken, welche ſie Lettenhaue und Keilhaue nennen. Die Lettenhaue, oder breite Weilhaue, Fig. 1105, iſt eine ſchmahle eiſerne Hacke, welche ungefähr 1 Fuß lang, in der Mitte 1 Zoll dick, an dem Ende aber mit einer ſtählernen, $1\frac{1}{2}$ Zoll breiten, Schneide oder Schärfe verſehen iſt, und einen $2\frac{1}{2}$ Fuß langen, hölzernen Stiel (Helm) hat. Mit dieſem Werkzeuge wird das lettige Gebirge losgebrochen. Die Keilhaue, Fig. 1106, unterſcheidet ſich von der Lettenhaue nur allein darin, daß ſie am Ende, wo ſie mit gutem Stahl belegt iſt, von allen vier Seiten ſpitzig zugeht. Dieſe letztere gebraucht der Bergmann im Erz, im feſten Gebirge, und im gebrechen oder lockern und mürben Geſtein, welches entweder von Natur gebrech iſt, oder durch das Schießen und Feuerſetzen los und gebrech gemacht worden, und daher auch keilhauiges Gebirge genannt wird.

2. Hacke, (die) ein nur im Niederſächſiſchen übliches Wort, die Ferſe, imgleichen den Theil des Schuhes unter der Ferſe, den Abſatz, wie auch den Theil des Strumpfes, der die Ferſe bekleidet, zu benennen. Bey den Fahnſchmieden führt die Kniekehle an den Hinterfüßen der Pferde, welche eigentlich aus ſechs Knochen beſteht, den Nahmen der Hacke.

Da dieſes Wort in der erſten Bedeutung in einigen Gegenden auch der Haken lautet, mit einem langen a, ſo ſcheint es die Aehnlichkeit mit einem Haken oder Abſatze auszudrucken. Siehe Häkſe.

Hacke, (breite) ſiehe oben, S. 579.
— — (dreyeckige) ſiehe oben, S. 586.
— — (dreyzackige oder dreyzähnige) ſ. oben, S. 582.
— — (Gät-) ſiehe Th. XV, S. 645.
— — (Karſt-) ſiehe oben, S. 584.

Hacke,

Hacke, (Keil-) siehe oben, S. 586.
— — (Kraut-)
— — (Rade-)
— — (Reut-) } siehe oben, S. 579.
— — (Schäl-)
— — (schmahle) siehe oben, S. 580.
— — (Spitz-) siehe oben, S. 586, und 587.
— — (Wein-) siehe oben, S. 579.
— — (zweyzackige oder zweyzähnige) s. ob. S. 582.

Hacken, (*) das Frequentativum des Zeitwortes hauen, mehrmahls hauen. Sowohl mit einem spitzigen Werkzeuge auf etwas stoßen, wie man von den Vögeln zu sagen pflegt, daß sie mit ihren Schnäbeln auf etwas hacken; Niederf. hicken; Fr. bequeter. Als auch mit einem schneidenden Werkzeuge in kleinere Stücke hauen. Fleisch hacken, es mit dem Hackmesser in zarte Stücke hacken. Gehacktes Fleisch, Fr. Hachette, Hachis, s. oben, S. 575 und 576. Würste hacken, das Fleisch zu den Würsten. Kohl, Eyer hacken. Holz hacken, es mit der Axt in kleinere Stücke zum Verbrennen hauen, wofür man in Niedersachsen Holz hauen sagt. Es ist ein guter Narr, ich wollte Holz auf ihn hacken, im gem. Leben. Imgleichen mit der Hacke bearbeiten. Die Erde in den Weinbergen hacken, oder den Weinberg hacken, die Erde mit der Hacke auflockern und von dem Unkraute reinigen; siehe Th. XVI, S. 317, und Hacke 1. Figürlich sagt man auch von der Milch, daß sie sich hacke, wenn sie gerinnet, und dadurch das Ansehen eines zerhackten festern Körpers bekommt; siehe Gerinnen. Nach einer noch andern Figur nennt man ungleich singen, eine Sache ungleich bearbeiten u. s. f. im g. L. hacken, so wie hacka im Schwed. und hack im Engl. auch stottern und stammeln bedeutet.

Hacker,

(*) Im Niederf. gleichfalls hacken, im Engl. hack, im Schwed. hacka, im Ital. acciare.

Hacker, (der) oder Häcker, derjenige, welcher hackt, aus dem Hacken seine vornehmſte Beſchäftigung macht. Siehe Fleiſchhacker, Holzhacker. In Franken werden die Winzer Häcker genannt, weil das Hacken in den Weinbergen eine ihrer vornehmſten Beſchäftigungen iſt.

Hackerlohn, (der) derjenige Lohn, welchen man für das Hacken ſowohl des Holzes, als im Garten, in den Weinbergen u. ſ. f. bezahlet.

Hackſch, (*) im gem. Leben einiger Gegenden, der Eber der zahmen Schweine, und figürlich in den niedrigen Sprecharten auch ſowohl ein ſäuiſcher Menſch, als auch ein unfläthiger Zotenreißer.

Daher hackſchen, gleichfalls nur in den niedrigen Sprecharten, Zoten reißen.

Haddig, in einigen niederſächſiſchen Gegenden ein Nahme des Attiches, Sambucus Ebulus *Linn.*

Hadeler Bier, ſiehe Th. V, S. 25.

1. Hader, (**) [der] ein Wort, welches im Oberdeutſchen am üblichſten iſt, alte Lumpen, alte unbrauchbare Stücke Zeuges aller Art zu bezeichnen. Das Papier

(*) An einigen Orten auch Häcker. Im Engl. iſt Hog, ein Schwein, und hoggiſh, ſäuiſch; im mittlern Lat. aber Hogaſter ein junges Schwein.

(**) Man kennt dieſes Wort auch in einigen niederſächſiſchen Gegenden, und da lautet es Hadder; allein im Hoch- und Oberdeutſchen iſt das a beſtändig lang. Im Böhmiſchen heißt ein Lumpen Hadry. Gottſched's Ausſpruch S. 123 der größern Sprachkunſt: „Hadern, Lumpen. NB. Dieß „Wort iſt nur aus dem Geſchrey der Lumpenſammler, nach „der pöbelhaften Ausſprache, entſtanden: Hat ihr Lumpen? „d. i. habt ihr Lumpen? Daher man zum Spotte geſagt ei„ne Haderlump, und endlich allein ein Hader, die Hadern; „aber falſch;" bringt ſeiner etymologiſchen Einſicht wenig Ehre. Hr. Stoſch leitet es von dem niederſächſ. ſich hädern, ſich verwirren, her, (ſ. Hader-Suppe) und erklärt es durch einen ſo ſehr zerriſſenen Lumpen, deſſen Fäden ſich in einander verwickeln. Dieſen Begriff verknüpfet man mit dem Worte Hader im Oberdeutſchen, wo dieſes Wort eigentlich zu Hauſe iſt, zuverläßig nicht.

pier wird aus Hadern zubereitet, aus Lumpen. Hadern sammeln. Daher ein Fußhader oder Schuh-Hader, ein Lappen, die Füße daran abzuwischen; ein Küchenhader u. s. f. Fr. Torchon. Siehe Hader-Lumpen.

2. Hader, (*) [der] ein im Hochdeutschen gleichfalls selten gewordenes Wort, einen jeden heftigen mit Zorn und Haß verbundenen Streit mit Worten, einen Zank, zu bezeichnen. 5 Mos. 1, 12. 25, 1. Sprichw. 18, 18. 1 Tim. 6, 4. Ebr. 6, 16.

Hader-Buch, in einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. zu Nürnberg, ein gerichtliches Buch, worin die Prozesse über unerhebliche Sachen, z. B. über Injurien, verzeichnet werden.

Hader-Bericht, in einigen oberdeutschen Gegenden, ein Nahme eines Untergerichtes, wo geringe Streit-Händel, besonders Injurien, abgethan werden.

Hader-Lumpen, Fr. Chifon, Drille, Guenille, Haillon, ist im gem. Leben nur von denjenigen Hadern oder Lumpen üblich, welche zum Gebrauche der Papiermühlen, von gewissen dazu bestellten Personen, welche Lumpensammler, und im g. L. Haderlumpen-Männer, Fr. Ramasseur de haillons, heißen, gesammelt werden.

Freylich ist das Wort eine Tautologie; welche daher entstanden seyn kann, weil diese Leute bey dem Ausrufen ihres Bedürfnisses zu dem oberdeutschen, den Sachsen weniger bekannten

(*) Dieses Wort, welches im Oberdeutschen gleichfalls am üblichsten ist, lautet im Böhm. Hadrunk, und bey den krainerischen Wenden Ardria. Frisch hält es für eine Figur des vorigen Wortes: allein es gehört unstreitig zu dem Zeitworte hassen, welches in vielen Mundarten statt des Zischlautes ein d oder t hat, wie im Dän. hade, im Angels. hatian, im Schwed. hata u. s. f. daher im Isländ Hatr. und im Engl. Hatred, Haß bedeutet. Das deutsche Hader selbst leidet diese Bedeutung in vielen biblischen Stellen. Im Oberdeutschen wird es auch von einem gerichtlichen Streite, von einem Prozesse über geringe Sachen gebraucht.

kannten Hader, noch das bekanntere Lumpen als eine Erklärung beygefüget. Siehe Hader 1.

Hader-Messer, auf den Papiermühlen, ein großes Messer, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden. Siehe auch das Folgende.

Hader-Schneider, auf den Papiermühlen, eine Maschine in Gestalt einer Häckerlingsbank, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden; Fr. Dérompoir. Siehe unter Papier.

Hader-Suppe, im gem. Leben Obersachsens, eine Suppe, welche aus Wasser oder Fleischbrühe besteht, in welche, wenn sie kochet, man zerklopfte Eyer laufen läßt, welche sich darin zertheilen, und zu einem Gehäder werden.

Vermuthlich vom Niederf. sich hadern, sich verwirren. Siehe Hader 1. Anm.

1. **Haderer**, (der) bey den Schweinen die vier großen hervor stehenden Zähne, welche auch Wehrzähne, das Gewerf, das Gewäff, die Waffen genannt werden. Vielleicht ist es aus Hauer verderbt, welchen Nahmen sie im g. L. gleichfalls führen.

2. **Haderer**, ein im Hochdeutschen ungewöhnliches Wort von dem Zeitworte hadern, ein Zänker, zänkischer Mensch, den man im g. L. wohl einen Hader-Balg und eine Haderkatze, Fr. Querelleur, zu nennen pfleget.

Hadern, welches im Hochdeutschen noch im g. L. und der vertraulichen Sprechart zuweilen vorkommt. 1. Eigentlich, zürnen, seinen Haß oder Zorn merklich machen, eine im im Hochdeutschen veraltete Bedeutung, in welcher es in der deutschen Bibel von Gott gesagt wird. Ich will nicht immerdar hadern, noch ewiglich zürnen, Es. 57, 16. Ps. 103, 9.

2. Aus Zorn oder Unwillen mit Worten streiten, zanken. Wenn Männer mit einander hadern, 2 Mos. 21, 19. Das Volk haderte mit Mose, 4 Mos. 20, 3. Hadere nicht mit jemand ohne Ursache, Sprichw.

Sprichw. 3, 30. Auch von dem Streiten vor Gerichte, von dem Prozeſſiren, wird es zuweilen im verächtlichen Verſtande gebraucht; ſiehe Hader 2.

Häbig, ſiehe Gehabe.

Hächel, häcbeln; ſiehe Hechel.

Hächſe, ſiehe Häkſe.

Häckel, ſiehe Hacke 1.

Häcker, ſiehe Hacker.

Häckerling, (*) [der] ein Collectivum, klein geſchnittenes Stroh zu bezeichnen, beſonders ſo fern es zum Futter für die Pferde und das Rindvieh beſtimmt iſt. Stroh zu Häckerling ſchneiden. Häckerling ſchneiden. Die Pferde zum Häckerlinge gewöhnen. Einer Braut Häckerling ſtreuen, eine unter dem Pöbel übliche Gewohnheit, den Tag vor der Hochzeit vor der Hausthüre einer Braut, deren Keuſchheit man für verdächtig hält, zum Schimpfe Häckerling zu ſtreuen.

Das gewöhnliche hölzerne Gerüſt, worauf das zum Viehfutter und zur Siede beſtimmte Stroh, Klee, Grummet ꝛc. zu Häckerling oder Häckſel, Fr. Paille coupée oder hachée, geſchnitten wird, wird die Futterbank, Futterlade, Häckerlingsbank, Häckſellade, Häckſelſchneidelade, Strohſchneide-Bank, oder der Siedekaſten, Fr. Hache-paille, Hachoir, Engl. Cutting box; das Eiſen, womit ſolches geſchieht, die Futterklinge, und derjenige Tage-Löhner oder Knecht, der den Häckerling ſchneidet, der Futterſchneider, Häckſelſchneider, oder Stroh-Schneider, genannt. Die Futterbank beſteht in einem ſchmahlen, langen, an ſeiner Hinterwand, im-

glei-

(*) Im Oberdeutſchen wird es auch im Plural allein gebraucht, die Häckerlinge. Es ſtammet von hacken her, entweder ſo fern man ehedem den Häckerling nicht zu ſchneiden, ſondern zu hacken pflegte. Es wird daher billig mit einem ä geſchrieben. Im Hochdeutſchen iſt dafür auch Häckſel, Niederſ. Hackels üblich.

gleichen oben, offen ſtehenden Kaſten, welcher reichlich die Länge eines Bundes (einer Schütte) Stroh hat, und ſo geräumig, oder hoch und weit iſt, daß $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ eines Bundes darin liegen kann. Vorn iſt dieſer Kaſten größten Theils gleichfalls offen, damit das Stroh mit ſeinem Sturze nach und nach heraus geſchoben, und vermittelſt der Futterklinge, welche von gutem Stahl, über $\frac{1}{4}$ Ellen lang und ungefähr 4 Zoll breit ſeyn muß, und welche an ihrem untern Ende in einem Gewinde (Charnier) geht, oben aber an dem daran befeſtigten hölzernen Griffe gefaſſet wird, klein geſchnitten werden möge. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darin unterſchieden ſind, daß bey der einen Art das Stroh währendem Schneiden mit der Hand fortgeſchoben werden muß, bey der andern oder neuern Art aber daſſelbe vermittelſt einer Gabel fort- und nachgeſtoßen wird, ſo, daß man bey dieſer Erfindung völlig außer Gefahr iſt, mit der Futterklinge ſich zu ſchneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angeht. Man ſchiebet das Stroh zu jedem Schnitt nur ſo weit heraus, als fein oder grob man den Häckerling ſchneiden will, d. i. um ſo viel, als auf einen einzelen Schnitt dem Strohe abgeht. Hierbey ſind nun vielerley Theile, welche die Abſicht erleichtern und befördern helfen. Hinten iſt der Kaſten etwas weiter, als vorn. Denn, je dichter vorn das Stroh, welches man auch noch überdies mit der linken Hand zuſammen drückt, beyſammen iſt, deſto beſſer geht der Schnitt von ſtatten. Daher iſt auch noch ein Schieber, oder ein mäßig ſchweres Bretchen, an der vorderſten Oeffnung oder dem Kopfe des Kaſtens perpendikulär und ſehr gehäbe in die Seitenbreter des Kopfes eingefalzet, welches mit ſeiner Schwere beſtändig auf dem hervor rückenden Strohe ganz nahe dabey, wo die Klinge hin und wieder, oder auf und nieder geht, aufliegt, theils eine kleine Beſchützung zu ha-

ben, daß die Hand nicht ſo leicht der Klinge zu nahe komme, theils aber und vornehmlich, das Stroh nieder zu halten, daß oben nichts unordentlich hervor rage, mithin daß die ganze Quantität des Strohes von der Klinge gefaſſet werden könne. Dieſes perpendikulär ſtehende Bretchen muß ſich leicht auf und nieder ſchieben, damit man zum Strohe darunter hanthieren könne, auch das Stroh durch eine allzu große Feſtigkeit oder auch Laſt, nach und nach hervor zu rücken, nicht verhindert werde. Damit aber doch dieſes Bretchen einige Laſt und zugleich einen beſſern Halt habe, iſt daſſelbe unten quer über in- und auswendig mit einer ſtarken eichenen Leiſte verſehen.

Ein anderer Hauptvortheil zum bequemern Schneiden, iſt der unter dem Kaſten befindliche Tritt, vermittelſt deſſen man die Klinge zugleich mit dem Fuße nieder tritt oder nieder ziehet, weil die rechte Hand und Arm allein zu ſolchem Druck nicht hinlänglich iſt. Der Schnitt geſchieht auch nicht bloß durch ein Drücken, ſondern zugleich durch einen Zug. Denn die Klinge geht unten in einem Gewinde, welches an dem Ende zwey hölzerner unten quer über liegender Arme befeſtigt iſt; dieſes Gewinde zieht ſich mit in die Höhe, wenn der Schnitt geſchehen ſoll, und geht mit dem Schnitte wieder nieder, daher müſſen die Arme an ihrem entgegen geſetzten Ende ebenfalls ein Gewinde haben, dieſes aber hat keine Local-Bewegung, ſondern iſt feſt gemacht, und alſo können ſich die Arme daſelbſt nur um ihre Axe bewegen. Unter dem Kaſten geht, der Länge nach, eine hölzerne Stange, welche gehäbe und beweglich hinten in das Geſtell eingelochet, vorn aber an das Holzwerk, welches ſich mit der Klinge beweget, durch eine eiſerne Spindel befeſtigt iſt. Wenn man demnach die Klinge zum Schnitt in die Höhe hebet und zieht, ſo heben ſich zugleich gedachte Arme nebſt der Stange, an welcher unten der Tritt an einem

ſtar-

ſtarken Bande oder Strickchen hängt, welcher Tritt auf dem Fußboden hinliegt, zugleich mit in die Höhe, daher die Klinge durch den Tritt zugleich wieder nieder gezogen wird. Durch die Stange geht ferner die Schirge in einem Gewinde, die mit Löchern verſehen iſt, damit man ſie fortſtecken könne, welche aber unten nicht ganz auf den Fußboden treffen darf. Die Schirge ſteht nicht völlig perpendikulär auf der Stange, ſondern lehnet ſich oben vorwärts nach dem Kopfe des Kaſtens zu. Ihr Obertheil iſt breit, und wird die Zunge genannt; dieſe reichet durch eine in dem Boden des Kaſtens befindliche Oeffnung an das Stroh hinauf. Indem der Tritt, die Klinge, und alles bewegliche Holzwerk gehoben wird, muß nothwendig die Schirge ſich zugleich mit heben, und weil ſie ſchräge, und zwar vorwärts ſich neigend, aufſteht, ſo wird bey jedesmahliger Erhebung das Stroh durch die Zunge vorwärts geſchoben, daß es mit ſeinen Sturzen, der außen vor der vordern Oeffnung des Kaſtens hin und wieder gehenden Klinge näher komme, und folglich das Hervor-Schirgen oder Schieben des Strohes nicht allein mit der menſchlichen Hand bewerkſtelliget werden dürfe, weil ſonſt die auf dem Boden des Kaſtens liegen blieben, und nur die obern mit der Hand fortgeſchoben würden. Die gedachten Arme machen mit dem einen Fuße des Vordergeſtelles, oder der Docke, ein wechſelſeitiges Gewinde; denn an der Seite, wo die Arme ſich nicht mit in die Höhe, ſondern nur um ihre Achſe bewegen, iſt der inwendige Arm in die dabey befindliche Docke gehäbe eingeſchnitten, und geht durch dieſe hindurch, wie er denn auch in dem Einſchnitt der andern Docke hin und wieder geht. Dieſe hat den Nutzen, daß die Klinge, indem alle Gewinde ſchlaff und gehäbe, oder ſchnell ſeyn müſſen, ſich von der Oeffnung des Kaſtens nicht entfernen könne. Endlich ſind zwey, auch wohl alle drey Seiten des Kaſtens, am Rande

mit Stahlschienen versehen, an welchen die Klinge vollkommen anpasset, und genau auf und nieder streicht, damit bey dem Schneiden des Strohes kein Stur, oder Bart übrig bleibe.

Der ganze Kasten ist, inclusive des Kopfes, $2\frac{1}{4}$ Elle lang. Die Länge des Kopfes beträgt $4\frac{1}{2}$ Zoll. Vorn ist der Kasten, oder vielmehr der Kopf desselben, 8 Zoll breit, und diese Breite behält der ganze Kopf; aber wo die Seitenbreter des langen Kastens an die Seitenbreter des Kopfes anschließen, da fängt jener an, immer breiter zu werden, daß der Kasten endlich hinten 15 Zoll breit im Lichten wird. Hinten beträgt die Höhe des Kastens oder der Seitenbreter 10, vorn 9 Zoll; der Seitenbreter des Kopfes selbst aber, $13\frac{1}{2}$ Zoll. Es besteht auch dieser aus hartem, der Kasten hingegen aus weichem Holze. Oben quer über dem Kopfe ist ein mäßiger hölzerner Spannriegel auf dem Schwalbenschwanz eingeblattet, welches die Backen- oder Seiten-Breter zusammen hält. Dieser Riegel ist vorn ziemlich nahe an dem Ende des Kopfes eingelassen, jedoch so, daß noch die Falze oder Zargen, in welchen der Schieber auf und nieder geht, Platz haben. Der Kopf ist über das unter ihm ganz hinweg gehende, von weichem Holze gefertigte Bodenbret des ganzen Kastens noch mit einem besondern Boden, oder Stück eichenen, 2 Zoll starken, Pfoste versehen. Er ist in das über ihn hin gehende Bodenbret eingeschnitten oder eingelassen, daher das Bodenbret, so weit es mit der eichenen Pfoste unterfüttert ist, nur $\frac{1}{3}$ Zoll stark ist. Uebrigens ist das starke Bodenbret des Kopfes mit den Bodenbretern desselben also befestigt, wie die Tischler ein Schloß auf den Zahn machen, da nähmlich die hölzernen Zähne auf jeder Seite in das Bodenbret eingeschnitten sind. Ob gleich der Kopf vorn offen ist, so deckt doch der Schieber, oder das eingefalzte Bretchen, einen großen Theil dieser Oeffnung.

Unter

Unter ihm bleibt die Oeffnung beſtändig, durch welche das Stroh vorwärts nach der Klinge zu geht oder geſchoben wird. Leget man viel Stroh ein, ſo ſteht der darauf fußende Schieber um ſo viel höher, als außerdem. Die Stärke dieſes eichenen Schiebers oder Bretchens, iſt reichlich $\frac{1}{4}$ Zoll. Der Falz muß ganz geräumig ſeyn; doch gehen die inwendig an beyden Backenbretern des Kopfes befindlichen Falze, nicht ganz bis auf den Boden des Kopfes, ſondern es mangeln noch dritthalb Zoll; mithin bleibt dieſe Oeffnung, wenn man auch gleich den Schieber nicht mit der Hand in die Höhe hebet, beſtändig, damit man einen Anſatz habe, das Stroh unter dem Schieber hindurch zu ſtecken. Denn, wenn auch das auf einmahl eingelegte Stroh, vielleicht nicht gleich durch, einerley Dicke oder Höhe hätte, z. E. bey Sommerſtroh, das man zu ſchneiden verlanget, wenn es unordentlich liegt, wie man denn auch immer die abgefallenen Strohähren mit einleget und ſchneidet, daher das Stroh in der Mitte des Kaſtens nicht ſelten dicker zu liegen kommt, als am Kopfe und am Ende deſſelben: ſo hebt doch das Stroh, wenn es immer nachgeſchoben wird, den Schieber, der inwendig mit einer ſtumpfen oder rund verbrochenen Leiſte verſehen iſt, von ſelbſt in die Höhe, und es geht alſo durch gedachte Oeffnung unter ihm das Stroh hindurch. Jede Leiſte, womit der Schieber unten, ſowohl in- als auswendig verſehen iſt, iſt $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark, damit ſie ihm einige Schwere geben.

Der Kaſten ſteht auf einem Geſtelle, welches ungefähr ſo hoch, als der Sitz einer Bank oder eines Lehnſtuhles iſt. Dieſe Aehnlichkeit mit einer langen, mit einer Lehne verſehenen, Bank hat auch ohne Zweifel die Benennung Futterbank veranlaſſet. Der Kopf des Kaſtens iſt, gedachter Maßen, mit ſtählernen Schienen oder Anlagen verſehen, die mit ihrer Breite oder Fläche an die Fläche der Seiten und des Bodens

im Kaſten angeblattet ſind. Ihre Stärke iſt 2 Linien, die Breite 1 Zoll. An dieſer ihrer Kante ſtreicht die Klinge an, und ſie ſind alſo wie eine Lehre der Klinge zu betrachten. Weil man durch das Aufheben der Klinge, wenn man zum Schnitt aushohlet, mit ſolcher ein wenig ausſchweift, ſo könnte leicht geſchehen, daß man unverſehens mit der Klingenſchneide an den Kaſten oder vielmehr den Kopf deſſelben träfe, wenn nicht die auf dem Bodenbret horizontal liegende Schiene oder Lehre um 5 Zoll über das Bodenbret hinaus ragete, und an einer Seite ihres Endes die Ecke nicht, oder nicht rund, verbrochen wäre. Denn, wenn man auch dem Kaſten mit der Klinge zu nahe käme, ſo ſtreicht ſolche doch allemahl an der verbrochenen Rundung der Lehre hinweg, wodurch die Klinge wieder in ihre gehörige Directions-Linie gebracht wird. Dieſe Schienen tragen inwendig, wo ſie angeblattet ſind, nichts über, ſondern formiren mit der inwendigen Fläche eine Ebene. Die Bodenſchiene ſtellt ſich gleichſam als eine Meſſerklinge dar, welche dermaßen platt aufliegt, daß ſie mit ihrem außen vorragenden Theile der Futterklinge entgegen gekehrt iſt.

Wir wollen uns nunmehr vorſtellen, die Futter-Bank ſtände alſo neben uns zur linken Hand, oder meiſt vor uns, als ob wir damit die Arbeit zu verrichten im Begriffe wären. Was der Länge nach über die Hälfte her daran befindlich iſt, ſoll diesſeits, die andere Hälfte oder Länge aber jenſeits heißen.

Das Hintergeſtell beſteht aus zwo Docken oder Säulchen; dieſe ſtehen aufrecht, dies- und jenſeits eine, mithin einander parallel. Der Kaſten iſt dergeſtalt darauf befeſtigt, daß er 22 Zoll, im Lichten, von dem Fußboden erhaben iſt. Dieſe Docken gehen auswendig an den Seitenbretern in die Höhe, welches einen guten Halt gibt; mit einander ſelbſt aber ſind ſie durch 3 Querhölzer verbunden; nähmlich unten,

durch

durch ein Querbälkchen 3 Zoll über dem Fußboden; ferner 14½ Zoll hoch, durch einen 3 Zoll breiten Riegel; und endlich ganz oben unter dem Boden des Kastens durch einen Querbalken. Das Vordergestell besteht gleichfalls aus zwo eichenen Docken, welche aber anders gestaltet sind, als die hintern; denn sie stämmen sich oben gegen einander, laufen aber unten breit von einander; oben nähmlich sind sie 1½, und unten 13 Zoll im Lichten von einander entfernt. Jede ist 2½ Zoll ins Gevierte stark. An der diesseitigen Docke, 7 Zoll über dem Fußboden, sind 2 Arme oder Schalen, die mit einander parallel laufen, durch ein Gewinde und starken hölzernen Nagel, der einen Vorstecker hat, befestigt, indem die diesseitige Docke in ihrer Mitte einen Einschnitt hat, durch welchen die innere Schale gesteckt ist, und worin sie sich um gedachten hölzernen Nagel, oder um ihre Achse, beweget. Diese Arme oder Schalen liegen nicht ganz horizontal, gehen aber in Ansehung der Länge des Kastens quer über; mithin schmieget sich eine Schale auswendig an die diesseitige sowohl, als, mit ihrem andern Ende, an die jenseitige Docke. Die andere aber ist mitten in dieselbe eingeschnitten, doch sehr gehäbe, damit die Beweglichkeit des Gewindes nicht gehemmet werde. Eben diese eingeschnittene inwendige Schale ist auch in die jenseitige Docke eingeschnitten, und durch dieselbe hindurch gestecket. Dieser Einschnitt ist viel größer als jener; denn hier muß mehr Spielraum (Flucht) seyn, weil hier die Arme bey dem Häckerlingschneiden in die Höhe gehoben werden, auf jener Seite aber nur im Gewinde sich bewegen. Die jenseitige Docke hat einen so hohen oder langen Ausschnitt, daß man, dem ersten Ansehen nach, meinen sollte, sie bestände aus zwey starken Bretchen, dafern sie nicht oben und unten aus dem Ganzen bestände, und jenseits, wo die innere Schale durch die Docke völlig hindurch geht und hervor raget,

iſt auch an den Enden der mit einander parallel laufenden Schalen das Klingengewinde befindlich, ſo daß die Klinge zwiſchen den Schalen, vermittelſt eines eiſernen Nagels, der, an ſtatt des Vorſteckers, an der auswendigen Seite mit einem Mütterchen verſchraubet, oder beſſer, mit einem Vorſtecker verſehen iſt, inne ſteht. Und eben dieſe Verbindung nennt man das Klingen-Gewinde. Die Schalen oder Arme ragen mit dem Klingengewinde über die jenſeitige Docke um $\frac{1}{4}$ Elle hinaus, und beynahe eben ſo weit ſteht auch oben darüber die ſtählerne Bodenſchiene in der Höhe hinaus. Jene mit dem Klingengewinde, ruhen, wenn nicht gearbeitet wird, ſo nahe am Fußboden, als es der Einſchnitt geſtattet, indem gedachter Maßen der inwendige Arm in die Docken eingeſchnitten iſt, und quer durch dieſelben hindurch gehet. Das allzu ſtarke Plaßen oder Geräuſch zu verhindern, läßt man das Klingen-Gewinde, indem es bey jedem Schnitt nieder geht, nicht gern auf das Holz treffen, daher man es mit etwas Weichen, z. E. mit Leder, oder lieber mit Filz, unterfüttert. Das Klingengewinde und alle bewegliche Theile an der Häckerlingsbank müſſen einigen Spiel-Raum haben, damit die Arbeit deſto leichter von ſtatten gehe, und die Theile weniger zerbrechlich ſeyn. Unten, wo an den vordern Docken die Arme anliegen, ſtehen beyde Docken, wenn quer über gemeſſen wird, inwendig im Lichten 10 Zoll von einander, worauf, wie aus dem Folgenden erhellen wird, ein Hauptvortheil des ganzen Inſtrumentes mit beruhet.

Im Hintergeſtelle geht, gedachter Maßen, ein Riegel quer über. In dieſen Riegel iſt die Stange eingezapfet, welche an ihrem Vorderende eine kleine eiſerne Spindel hat, die ſich in dem inwendigen Arme drehet. Dieſe Diſtanz zwiſchen beyden Vorderenden, beträgt 10 Zoll; die Länge des Querriegels im Hintergeſtelle, $14\frac{1}{2}$ Zoll. Ein Hauptvortheil iſt, daß die Stange we-

der hinten im Riegel, noch vorn in den innern Arm, ganz in die Mitte eingepaſſet werde, ſondern man theilet, was die vordere inwendige Docke betrifft, gedachte 10 Zoll in 3 gleiche Theile, und ſpindelt die Stange juſt allda ein, wo jenſeits der erſte und andere Theil ſich berühren; daher der Ort, wo die Stange in den inwendigen Arm eingepflöcket iſt, von der diesſeitigen Vorderdocke 6⅔ Zoll, die übrige Diſtanz aber von der Stange bis zur jenſeitigen Vorderdocke eingeſpindelt iſt, 3⅓ Zoll beträgt. Zu ſolchem Hauptvortheile gehört auch, daß die Stange in dem hintern Querriegel nicht in deſſen Mitte, ſondern alſo eingezapfet werden muß, daß ſie von der diesſeitigen Hinterdocke 8 Zoll, von jenſeitiger aber nur 6½ Z. entfernt ſey. Eben an dieſem Orte nun iſt die Stange in den Riegel eingezapfet, doch ziemlich locker, daß ſie einen Spielraum in die Länge eines Zolles, auf den Seiten aber 1 Linie habe. Hinter dem Riegel iſt ſie alſo mit einem hölzernen Nagel verpflöcket, daß der Spielraum gedachten Zolles nicht verkürzet werde; inwendig ſind gleichfalls zwey hölzerne Nägel vorgeſtecket.

Die Schirge iſt in einerley Entfernung von dem innern Arme, oder dem Klingenlaufe, von 14½ Zoll, in die Stange von oben hinunter eingelochet. Oben endiget ſich die Schirge mit einer Breite von 4 Zoll, welche beynahe eine ſehr flache hölzerne Schaufel oder eine Zunge vorſtellt. Dieſe Zunge beſteht aus hartem Holze, iſt ſehr glatt gearbeitet, und geht durch das Bodenbret des Kaſtens quer hindurch, an dem Orte, wo ſich das untere ſtarke Bodenbret anfängt; d. i. wenn man vorn zum Kaſten hinein mißt, ſo iſt das Schirgenloch um 5 Zoll von dem Ende des Kaſtens oder Kopfes entfernt, wo ſie durch ſolches hindurch, und im Schneiden auf und nieder geht; daher die Oeffnung des Bodenbretes um 1½ Zoll breiter als die Zunge ſelbſt, auch vier Mahl weiter als die Zunge ſtark iſt.

Daher ist die Schirge so gestaltet, daß sie oben an der Zunge 4 Zoll breit, und unten, wo die Zunge angeht, einen schmalen hölzernen Stiel, oder ein Bretchen, welches 1 ½ Zoll breit, und 2 Lin. dick ist, vorstellt. Die Schirge geht, da sie, erwähnter Maßen oben sich vorwärts neiget, um 34 Grad von dem Perpendikel ab. Die Stange, welche vorn etwas niedriger liegt, senket sich vorn um 5 Grad unter die Horizontal-Linie. Diese Neigungen sowohl der Schirge, als der Stange, gehören endlich ferner mit zu dem Hauptvortheile des Instrumentes. Denn wollte man die Schirge mehr perpendikulär stellen, daß sie sich nähmlich weniger neigte, so würde sie das Stroh mehr heben, und solches in gewissen Fällen zu sehr, oder gar nicht vorwärts schieben. Wollte man sie noch mehr neigen, so würde das Stroh dadurch nicht recht gefasset, und in gewissen Fällen ebenfalls zu viel, oder zu wenig, vorwärts gestoßen werden. Der von der Stange an einem Strickchen abhangende Fußtritt darf mit seinem Kopfe, wenn die Stange nieder lieget, nicht völlig auf den Fußboden herunter reichen. Er ist, ¼ Elle von der innern Schale oder Arme, an die Stange angeschleifet. Gemeiniglich ist derselbe 4 Zoll lang, und 14 Zoll breit. Der Bequemlichkeit, auch Zierlichkeit halber, sind zuweilen einige Theile, wo nicht ganz hindurch einerley Stärke oder Breite des Holzes nöthig ist, ein wenig ausgeschnitten; z. E. die Ecken an dem Kopfe des Kastens sind verbrochen, und die Seitenbreter des Kastens oben mit kleinen Hohlkehlen versehen, welche eine Leiste vorstellen.

Die Klinge ist also gestaltet, daß sie ihren krummen Rücken in die Höhe, die Schneide aber unter sich kehret. An ihrem untern Ende ist, des Gewindes wegen, ein rundes Loch, und an dem obern ein viereckiger Stachel, um den hölzernen Griff daran schlagen zu können, befindlich. Die Breite beträgt 4 Zoll,

die

die Länge aber (gerade aus gemeſſen ohne Abſicht auf die Krümme,) 1 Elle, 6 Zoll. Die Klinge muß weder zu hart, noch zu weich ſeyn. Hat ſie die rechte Conſiſtenz, ſo kann man ſie dengeln. Man hat, in dieſer Abſicht, beſtändig einen mittelmäßig harten Wetzſtein, der in ſein Futteral, oder in die am Kaſten auswendig hangende ſo genannte Wetzkietze eingeſteckt wird, und ein Gefäßchen mit Waſſer, um den Stein netzen zu können, bey der Hand. Im Weitzen wird nicht die Klinge an dem Steine, ſondern dieſer an die Klinge, hin und wieder geſtrichen, da man nähmlich die Klinge mit der linken Hand ein wenig erhebet, mit der rechten aber wechſelsweiſe auf dieſer und jener Seite an der Schneide den Wetzſtein anſtreichet. Auswendig iſt vorn in die diesſeitige vordere Docke ein, 4 Zoll langer, aus hartem Holze geſchnitzter Pflock eingeſchlagen; dieſer iſt 16 bis 17 Zoll hoch über dem Fußboden erhaben, und auf ihm ruhet die Klinge, wenn damit nicht gearbeitet wird, mit ihrer Schneide auf.

Man laſſe es ſich nicht verdrießen, alle Kleinigkeiten der Häckerlingsbank ſo umſtändlich beſchrieben zu leſen. Denn, wenn einer der beſchriebenen weſentlichen Theile von der Proportion oder Geſtalt abweicht, ſo iſt das ganze Inſtrument untüchtig. Nicht als ſey die Proportion allenthalben an die Linie gebunden, ſondern ich will damit nur anzeigen, daß die mäßige Etendue, welche jede Proportion hat, nicht überſchritten werden dürfe. Eine Sache beſchreiben, und die nöthigen Umſtände hinweg laſſen, heißt eine vergebliche Arbeit thun. Weis man nicht alle Kleinigkeiten, oder werden die nicht in die Sinne fallenden Umſtände, z. E. das richtige Maß eines jeden Theiles, auſſer Augen geſetzet, ſo kann man keinen Geſchirrmacher abgeben; oder iſt dieſe Zumuthung dem Hrn. Verwalter allzu ſchlecht; ſo kann er alsdenn auch keinen guten Wirthſchafts-Aufſeher abgeben. Das Geſinde und die Tagelöhner wiſſen ſich vielmahl nicht zu helfen; das Inſtrument ſcheint gut gearbeitet zu ſeyn, man weis aber nicht, wo ihm der Fehler ſitze, daß es mit der Arbeit nicht recht fort will.

Einen Abriß der in Cambridge gebräuchlichen Futterbank, nach der Beschreibung des aus dem Engl. übersetzten 2ten Bandes des Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1765, 8. S. 32, f. stellt Fig. 1107 dar. a, ist die Lade, worein das Futter, welches zu Häckerling geschnitten werden soll, geleget wird. bb, ein Eisenblech, womit die Mündung der Lade beschlagen ist. c, die Futterklinge, oder das Eisen zum Schneiden. d, der Ruhepflock für dieselbe, wenn sie nicht gebraucht wird. e, das Schwung- oder Zugbret, woran die Klinge befestigt ist, und wodurch sie auf und nieder geht, wenn sie gebraucht wird. f, f, Handhaben, die Maschine damit von einem Orte zum andern zu bringen. Diese Futterlade ist gerade die nähmliche, welche hier zu Lande gewöhnlich, und unstreitig deutschen Herkommens ist. Unsere Futterladen, vornehmlich in großen Wirthschaften, wo ein besonderer Futterschneider gehalten wird, der den ganzen Tag über für allerley Vieh zu schneiden hat, sind noch größer. Damit dem Schneider das viele Drücken und Zerschneiden des Strohes nicht zu schwer werde, geht von der Decke eine fest gemachte und mit einer starken Spannfeder versehene Gabel herunter, welche das in der Lade befindliche Stroh mit umgreifen und niederdrücken hilft.

Im 10 B. eben desselben Werkes, S. 21, fgg. hat Tho. Comber folgende zwo Verbesserungen vorgeschlagen. Die erste ist, daß man den Handgriff der Futterklinge c verlängere, um die Kraft zu schneiden zu vergrößern. Die zweyte besteht darin, daß man drey oder mehr Klingen in einen schmahlen Rahmen setze, wie in Fig. 1108 vorgestellt ist, in welcher e einen verlängerten Handgriff, und d eine halbe Thürangel anzeigt, die so gemacht ist, daß sie in die andere Hälfte passet, welche auch mit d in Fig. 1109 bezeichnet ist, in welcher e eine eiserne Stange anzeigt, die

tark genug, und an dem Boden der Futterlade befestigt, und mit derselben parallel ist. Die Klingen a, b, c, n Fig. 1108, fallen, in die damit überein stimmenden Kerben, welche mit ihren gehörigen Buchstaben in Fig. 1109 bezeichnet sind. Die punctierten Linien bezeichnen den Pfad der Klingenschneiden, wenn sie auf das zum Zerschneiden in die Lade gelegte Futter zu fallen anfangen. Der Futterschneider muß sich auf die andere Seite der Lade bey W stellen, wenn die beyden Theile der Angel an dem Rahmen und der eisernen Stange auf die gewöhnliche Art durch einen eisernen Nagel befestigt sind. Es ist augenscheinlich, daß der Futterschneider durch diese Verbesserung auf Einen Schnitt so viel thut, als, ohne dieselbe, auf drey. Wenn der Boden, worauf die Maschine steht, rein ist, so kann ein Knabe, so bald das Futter in der Lade geschnitten und das Instrument von dem Futterschneider aufgehoben ist, mit einem Flederwische die Lade von dem Häcksel reinigen und es auf den Boden streichen, auch etwas neues zum Schneiden einlegen. Es ist auch gut, wenn der Futterschneider hierbey auf einer kleinen Höhe, einem Blocke u. d. gl. steht, theils darum, weil er in solchem Stande weit mehr Gewalt hat, den langen Handgriff gehörig zu regieren, theils auch deswegen, weil er mit mehrerer Leichtigkeit den Klingenrahmen hoch genug heben kann, dem Knaben Raum zu lassen, daß er die Lade leer machen und wieder anfüllen kann.

Die Häckerlingslade läßt sich auch füglich bey der im IX Th. gegenwärtigen Werkes, S. 524, f. beschriebenen, und Fig. 517 abgebildeten, Dreschmaschine anbringen, so, daß diese Maschine nicht allein die Klinge an der Häckerlingslade führt, sondern auch zugleich zwo Gabeln regiert, deren eine vorn an der Klinge das Stroh zusammen drückt, und die andere dasselbe allmählich nach der Klinge zu schiebet, daß also jemand

das

das Stroh nur auflegen darf, und alsdenn wieder davon gehen kann, bis das Stroh völlig zerschnitten ist. Wo man, wenn nicht gedroschen wird, vier solche Häckselladen daran appliciret, kann man in kurzer Zeit, fast ohne alle Unkosten, eine beträchtliche Menge Häcksel schneiden.

Der berühmte Hr. Hofrath Beyreis, zu Helmstädt, hat eine Hand-Häckselllade erfunden, welche vermittelst eines Kamm- und Schwungrades, so mit einer an dem erstern befestigten Handhabe herum gedrehet wird, selbst, ohne, daß sie von jemand getreten werden darf, schneidet. Es werden dazu nur zwo schwache Personen, eine zum Einlegen des Strohes, und die andere zum Drehen, erfordert, weil bey dieser Maschine ein Schieber, welcher der Klinge das Stroh von selbst zuführt, angebracht ist.

Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, 3 Band, S. 506.

No. 28 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1778, S. 246.

Auf dem adelichen Milkauischen Rittergute Lebuse, im Churkreise, ward im Junius 1770 eine Häckerlingsmaschine angelegt, welche in einem, an einer perpendikulär stehenden Welle befestigten Kammrade besteht; dieses greift in ein Getriebe an einer Horizontal-Welle, an welcher zugleich, wie bey den Schneidemühlen, ein Schwungrad und Krummzapfen mit einer Zugstange, welche die Schneideklinge vermittelst der Schere, worin selbige eingeschraubet ist, regieret, sich befindet. Die Futterbank oder der Futterkasten ist, wie sonst gewöhnlich, eingerichtet, außer daß unten durch den Boden, unter das eingelegte Stroh, zwey Schieber gehen, und das Stroh fort und unter die Klinge nach und nach schieben. Ueber dem Strohe liegen zwo eingekerbte Walzen, welche nach einem gewissen Handgriffe auf das Stroh derb aufgedrücket werden, und an deren Achsen oder Wellen auswendig an der Seite des Kastens zwey Zahnräder befestiget, wel-

elche durch zwey Schieber, die rückwärts in einer Schere an einer Welle gehen, fortgeschoben werden. Bedachte Welle mit der Schere wird durch die Schere n der Klinge und Zugstange des Krummzapfens beeget. Diese ganze Maschine wird von einem blinden Pferde an einer Zugstange an der perpendikulären Kammradwelle gezogen und umgetrieben, welches ohne Führung im Kreise herum geht, und auf Zurufen vom Boden herab selbst fortgeht, wenn es gehen soll, und ille steht, wenn es stehen soll. Es arbeitet täglich 6 Stunden, und bey einem mäßigen Schritt desselben erden in 1 Stunde 8 dresdner Scheffel Häckſel gut nd sehr fein geschnitten. Das ausgesiebte lange Stroh ird wieder in den Kasten mit eingeleget. Ein einziger Tagelöhner ist bey dieser Maschine nöthig, welcher äglich 3 Gr. 6 Pf. bekommt; dieser stellt die Maschie an, legt das Stroh ein, und siebet den Häckſel zuleich mit aus.

No. 34 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 327.
66 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1770, Col. 527, f.
12 St. des 4 Quartals der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. vom 19 Sept. 1770, Col. 401, f.

Da die gewöhnlichen bloßen Schneideklingen das Stroh zwar zerstücken, aber die Röhren der starken Halme nicht quetschen, daher es öfters geschieht, daß nicht nur die in den Röhren der Halme verborgene Luft den Pferden ein Bauchgrimmen verursachet, sondern sich zuweilen auch einige dieser kurzen pfeiffenförmigen Röhren an den Wänden des Magens und der Gedärme fest setzen und zur Ursache vieler Krankheiten werden: so ließ der verstorbene Marschall von Sachsen, während seines Aufenthaltes zu Chambord, Maschinen verfertigen, welche zu gleicher Zeit das Stroh schneiden, quetschen und für den Gaumen der Pferde gelinder machen. Der zu frühe Tod dieses französischen Helden unterbrach diese Versuche. Einige

nige aufmerkſame Patrioten, welche Zeugen von den ſorgfältigen Bemühungen des Marſchalles geweſen, ſuchten ſeine Entwürfe weiter auszuführen, und kamen hinter das Geheimniß eine Maſchine zu erfinden, welche den Häckſel ſo weich und zur Fütterung der Pferde ſo tauglich machen kann, als es dieſer große General wünſchte. Die oben angezeigten Unbequemlichkeiten ſind dadurch gehoben, und die Erfinder dieſer Maſchine legten zu Paris, in der Vorſtadt St. Anton, eine ordentliche Manufactur an, aus welcher das Publicum täglich ſo viel gequetſchten Häckſel, als jeder nöthig hat, erhalten kann. Die Erfinder hielten, aus Gewinnſucht, die Beſchreibung dieſer Maſchine geheim.

Relation ſur une machine du Sr. *Meſſier*, pour hacher & écraſer la paille, deſtinée à la nourriture des chevaux, ſ. in der *Hiſtoire de l'Acad. R. d. Sc. de Paris*, v. J. 1758, à Par. 1762, 4. S. 100, f. ſ. auch *Journ. oecon.* Oct 1760, S. 452.

Manière de préparer la paille pour ſervir de nourriture aux chevaux, ſ. in No. 16 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1761.

Relation ſur les machines pour hacher la paille, qu'on donne aux chevaux, preſentée le 25 Janv. 1758, par le Sr. *Meſſier*, & le 25 Janv. 1764, par le Sr. *le Brun*, ſ. im *Journ. oecon.* Mai 1764, S. 215.

Reflexions ſur la manufacture de paille hachée établie à Paris, fauxbourg St. Antoine, ſ. in der *Gazette litter. de Berl.* v. 18 März 1765, S. 88.

Von der zu Paris in der Vorſtadt St. Anton angelegten Hexel-Manufactur, ſ. den 2 Band des Berlin. Mag. 1766, 8. S. 266 — 268.

Der verdienſtvolle Hr. Paſtor Mayer, zu Kupferzell, liefert im 2 Th. ſeiner landwirthſchaftlichen Reiſe, Nürnb. 1776, 8. S. 438, die Beſchreibung und Abbildung einer Strohſchneidebank, oder, wie er es nennt, eines Strohſtuhles, den ein kleines Wäſſerchen neben einer Schrotmühle und Gyps-Stampfe treibt, ſo daß man damit alle zwo Stunden 60 Bund Stroh, in einem Tage wohl 240 Bund Stroh und einen ſtarken Wagen voll Kleeheu, zu kurzer Fütterung oder Häckerling, unter der Aufſicht eines einzigen Mannes zu ſchneiden, gar leicht im Stande iſt. Fig. 1110 *a*), iſt die Abbildung dieſer Stroh-

Schnei-

Schneidebank, wie dieſelbe von der Seite, und Fig. 1110 b), wie ſie von vorn ausſieht.

1, die Lade, worein das Stroh geleget wird, und welche inwendig ſo viel im Lichten hat, als der Stecher ſelbſt breit iſt. 2, der Stecher, d. i. eine hölzerne Walze, die mit eiſernen, ½ Fuß langen, Wiederhaken beſetzt iſt. 3, das Rädchen des Stechers, durch deſſen Herumdrehung das Stroh lang oder kurz geſchnitten wird, je nachdem ſeine Staffeln groß oder klein gemacht werden. 4, der Sattel, 7 Zoll dick, von Eichenholz, unter welchem das Stroh lieget, und von dem es beym Schnitt feſt gedrückt und gehalten wird. Dieſer Sattel wird von der eichenen Halbdiele 5, welche wie die oben an einer Halbdiele 6 befeſtigt iſt, in einer beweglichen Walze 7 auf und nieder gedrückt, je nachdem ſie von der an ihr befeſtigten Stange 8 auf und nieder geſchoben wird. 9, iſt eine Stange, welche von dem Arme, der an der Welle 10 befeſtigt iſt, aufgehoben wird, und die Welle 11, welche durch einen daran angebrachten Arm 12, und darein befeſtigte Stange das Rädchen 3 nebſt dem Stecher in Bewegung ſetzt. 13, iſt der andere Arm an der Welle 14, der das Meſſer in Bewegung ſetzt. 15, der eiſerne Bogen, in welchem das Meſſer 16, welches 7 Zoll breit und 1 Z im Rücken dick iſt, in Bewegung und Schnitt ſetzt. 17, die kleine Welle, dicht an einem angebrachten Schleifſtein, welcher theils zu Schleifung des Meſſers dienlich, theils aber nothwendig iſt, durch ſeine Schwere alles in beſſern Gang zu ſetzen, und den Drilling 18 zu halten. 19, eine kleine angebrachte Erhebung, die das Ausweichen der gegen hinten in einem beweglichen Gewerbe laufenden Stange 20, welche die Stange 8 auf hebt, verhindert. 21, Geſtalt des Wiederhakens zu der Walze.

Es iſt nöthig, daß 1) der Strohſtuhl, welcher in einem Tage ſo ausſerordentlich viel ſchneidet, dergeſtalt gerichtet werde, daß er hoch in einer Kammer ſtehe, und das geſchnittene Stroh ſo vor ſich in eine untere Kammer herab falle. 2) Daß das Heu und Stroh entweder oberhalb der Kammer, wo der Stuhl ſchneidet, oder gleich ihm nahe an der Seite, ſo daß man dieſe Materialien mit leichter Mühe möge beybringen können, geleget werden; denn ſonſt würden zwey, ja drey Menſchen nicht genug beytragen und wegnehmen können, was der Stuhl ſchneidet, da hingegen ſonſt ein einiger Menſch genug iſt, alles beſorgen zu können. 3) Iſt nöthig, durch einen Zug,

der in die Schnittkammer geht, Vorsehung zu thun, das Radtreibende Wasser augenblicklich stillen zu können; damit, wenn allenfalls am Stuhl etwas brechen sollte, keine weitere Verwüstung geschehen möge. Und weil es 4) nicht leer ausgeht, daß bald die oder jene Schraube, oder sonst was bricht, so muß man Schrauben und andere Dinge im Vorrath haben, um an der Arbeit nicht gehindert zu seyn.

Bey No. 2 ist noch zu bemerken, daß die eisernen Wieder-Haken nicht gegen das Stroh, sondern von dem Stroh gewendet seyn müssen, um es zu schieben und nicht aufzuheben. Auch müssen dieselben 1 Zoll von dem Boden der Lade ab stehen.

Die Einrichtung einer Häckerlingsmühle, nach Beyer's Angabe, in seinem Schauplatz der Mühlen-Baukunst, Lpz. und Rudelst. 1735, f. S. 117, f. ist Fig. IIII a), b) und c) vorgestellt.

Zum Räderwerk dieser Maschine wird ein Stirnrad A, und Schrungrad B, mit seiner Kumpfwelle C, und Kurbelzapfen D, erfordert. Damit diese Räder ihre Bewegung erhalten können, bringt man, nachdem es jedes Ortes Gelegenheit zuläßt, an die Welle E, wo das Stirnrad A sitzt, entweder ein ober- oder unterschlächtiges Wasserrädchen an. Auch kann man diese Maschine bey einer Mahlmühle auf folgende Art mit anhängen. An die Welle E, wird, an statt des Wasserrades, ein Drilling gesetzt, in welchen man das Stirn- und Kammrad, so die Mahlmühle treibt, mit eingreifen läßt. Oder, man macht an die Welle E eine hölzerne Scheibe, welche eine Nuth hat, und setzt auch an die Welle des Mahlganges, wovon das Werk beweget werden soll, dergleichen Scheibe; alsdenn wird über beyde ein Riemen ohne Ende gezogen, und dadurch die Maschine umgetrieben.

Die hier abgebildete Häckselmühle ist folgender Gestalt eingerichtet. Das Schneidemesser a, Fig. IIII b), wird in einen Rahmen bcde gespannet, daß es schräge steht. Dieser Rahmen ist in zwo Säulen f eingefalzet, so daß er sich in den Falzen gemächlich auf und nieder bewegen läßt. An den Rahmen wird unten eine Zugstange G, Fig. IIII a), gemacht, welche sich oben bey H um einen eisernen Bolzen beweget, unten aber an dem Kurbelzapfen D angehängt ist. Durch diese Zugstange wird der Rahmen bcde, Fig. IIII b), mit dem Schneide-Messer a, vermittelst der Kurbel D, Fig. IIII a), auf und nieder gezogen. Fig. IIII c) stellt bey klmn den Grundriß, und

Fig.

Fig. IIII a) bey eben dieſen Buchſtaben den Aufriß der Schneidelade, worein das Stroh geleget wird, vor. Vorn, wo das Meſſer ſchneidet, iſt ſie mit einem geſchliffenen Stahl o p q r, Fig. IIII b) eingefaßt. Der Deckel F, Fig. IIII a) und IIII c), dient dazu, das Stroh, ſo oft das Meſſer ſchneidet, feſt zuſammen zu drücken. Es geht nähmlich durch dieſen Deckel ein eiſerner Bolzen, welcher bey i durch durch die Seitenbreter der Schneidelade heraus reichet, um an deſſen Enden ſowohl, als an die Welle t, kleine Kettchen befeſtigen zu können; wenn nun das Schneidemeſſer nieder geht, treibt der Triebel x, Fig. IIII a), den an der Welle t befeſtigten Arm s bis in u zurück; weil ſich nun alsdenn die Welle t drehet, ſo winden ſich auch die Kettchen um dieſelbe herum, und ziehen den Deckel F nieder, welcher alſo das Stroh zuſammen drückt.

Das Stroh langſam fortzurücken, ſind in der Welle G zwey Hebel H eingezapfet, welche vorn an dem Rahmen des Schneidemeſſers auf dem Riegel v, Fig. IIII a) und b), unter eingeſchlagenen Haſpen inne liegen. Zwiſchen gedachten Hebeln H, Fig. IIII a) und c), iſt eine Welle I alſo eingeſetzt, daß ſie ſich an ihren Zapfen drehet; auch iſt in der Mitte dieſer Welle, nach dem Zuge der Punctierung L M N P Q R, eine Zunge befeſtigt, welche bey N I' durch den Boden der Schneidelade geht. In Fig. IIII a) iſt dieſe Zunge mit S T bezeichnet. Wenn nun das Schneidemeſſer in die Höhe geht, ſo werden die Hebel H von dem Riegel v, Fig. IIII a), aufgehoben, daher es geſchieht, daß die Zunge S I' durch den Boden der Schneidelade mit ihrer Schärfe bey T durchſticht, das Stroh anfaſſet und vorwärts ſchiebet. Damit ſich aber das Stroh bey dem Fortrücken nicht etwann empor hebe, ſo iſt oben quer über die Schneidelade zwiſchen den punctierten Linien n m und M Q, Fig. IIII c), ein Schaufelrad U, Fig. IIII a), angebracht, welches nicht nur das Stroh von oben nieder drückt, ſondern auch, indem es ſich umdrehet, ſogleich das Fortrücken deſſelben befördert. Der Umtrieb des Schaufelrades wird folgender Maßen erhalten. Außerhalb der Schneidelade iſt an die Welle des Schaufelrades noch ein eiſernes Zahnrad W, Fig. IIII c), befeſtigt, in deſſen Zähne eine Stoßſtange S X, Fig. IIII a), welche oben bey X eine eiſerne Klaue hat, eingreift, und ſolches, ſo oft das Meſſer in die Höhe geht, einige Zähne fort rücket. Damit es aber, wenn die Stange gehen läßt, nicht wieder zurück weichen könne, iſt bey Y eine eiſerne Klinke angebracht, welche ſich zuſammet

und ſolches verhindert. Die Stoßſtange SX iſt in die Welle I, Fig. 1111 c), bey y, wie die Zunge LMNPQR, eingezapfet.

In England hat Edgill eine Strohſchneide-Maſchine mit einem Spiral-Meſſer erfunden, wofür Derſelbe im J. 1768 von der zur Aufmunterung der Künſte, Manufacturen und Handelſchaft errichteten Geſellſchaft eine Verehrung von 20 Guineen erhalten hat. Fig. 1112 a) und b) ſtellt den perſpectiviſchen Riß dieſer Maſchine dar.

Fig 1112 a). A, eine ſtählerne Platte oder ein Meſſer, von einer gewundenen oder Spiral-Geſtalt, deſſen Halbmeſſer ſtets abnimmt, ſo daß er bey der Achſe nur 2¾ Zoll, bey der Spitze aber 16 Zoll in der Länge hat; ſein Rücken iſt ungefähr ¼ Zoll dick.

B, ein Stück Holz, welches faſt einerley Geſtalt mit dem Meſſer hat. Bey der Achſe oder Spindel hat es 4 Zoll in der Dicke, welche ſich allmählich gegen die Schneide und die Spitze des Meſſers verliert. Das Meſſer iſt an der innern Seite des Holzes mit plattköpfigen Holzſchrauben beſeſtigt, und mit dem Holze eben eingelaſſen. Damit die Köpfe der Schrauben verſenket werden können, ſind die Löcher an dem Meſſer vertieft und ausgerieben.

C, Eine eiſerne Spindel oder Achſe, welche 2 Fuß 2 Zoll lang, und ⅞ Z. dick iſt. Das Meſſer und das Stück Holz drehen ſich mit dieſer Spindel um, wenn die Maſchine wirklich arbeitet. An ihr ſind auch der Zwinger oder der Spiralzahn S, und der kurze Hebarm X, beſeſtigt.

D, ein zirkelförmiges Schutzbret von 2 Fuß und 2 Zoll im Durchmeſſer mit ſeinem concentriſchen Umfange; ſiehe K, Fig. 1112 b).

E, eine Handhabe; ſiehe Fig. 1112 b).

F, der Trog, in welchen das Stroh oder Heu, um geſchnitten zu werden, geleget wird. Er iſt 4 Fuß lang, 10 Zoll tief, und 10½ Z. breit.

G, ein bleyernes Gewicht; ſ. Fig. 1112 b).

H, der Rährer oder Fütterer, welcher ein Stück Holz von 10 Zoll (die Handhabe nicht mit gerechnet,) iſt. Er raget 10 Zoll über den Trog hervor, und iſt 5½ Z. breit, und 1 Z. dick. An dieſem Fütterer werden 5 eiſerne Spitzen oder Zähne beſeſtiget, welche von der Spitze bis an das Holz 6 Zoll lang, und oben ½ Z. dick ſind. Wenn das Stroh gehörig in den Trog gelegt

gelegt ist, führt man den mit Spitzen versehenen Fütterer an das Ende des Troges, und steckt ihn in das Stroh. Bey jeder Drehung der Handhabe wird so viel von diesem Strohe vorwärts geschoben, als die Länge eines Zahnes in der Kamm-Leiste Y, Fig. 1112 b), beträgt. Wenn diese Leiste bis an ihr Ende aufgewunden worden, hebet man den Fütterer auf, und steckt ihn wieder von vorn in das Stroh.

I, ein eiserner Stab, welcher 1 Fuß 5 Zoll lang, $\frac{7}{8}$ Z. breit und $\frac{3}{4}$ Z. dick ist. Er ist an dem Vordertheile des Fütterers mit Schrauben angemacht, raget 1 Zoll über die Seite des Troges hervor, und ist mit der hölzernen Horizontal-Schieb-Leiste R durch eine eiserne Platte, welche an seinem obern Rande angeschraubet ist, verknüpfet, und in einem rechten Winkel gegen die Leiste gewendet. An dem Oberende der Platte ist ein viereckiges Loch, durch welches der eiserne Stab, welcher am Vorderende des Fütterers fest gemacht ist, geleitet wird.

K, ein concentrischer Umfang, welcher an dem Schutzbret D angemacht ist, und Fig. 1112 b) erkläret wird.

L, ein krummes Eisen, welches das bleyerne Gewicht hält; siehe Fig. 1112 b).

M, der Stiel oder die Handhabe des Fütterers, welche erwähnter Maßen, den Fütterer H, den Stab I, und die Kamm-Leiste RY zurück zu führen dienet.

NO, die Enden des concentrischen Umfanges K; siehe Fig. 1112 b).

P, das Karrenrad, welches 9 Zoll im Durchmesser, und 2 Z. in der Peripherie hat.

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine. Die Füße davon sind $2\frac{1}{2}$ zu $1\frac{7}{8}$ Z. dick, und vom Boden bis an den Trog 2 F. 7 Z. hoch.

R, eine hölzerne Horizontal-Schiebleiste, welche 2 F. 7 Z. lang, $1\frac{1}{2}$ Z. breit, und $1\frac{7}{8}$ Z. dick ist.

S, ein Spiralzahn oder Zwinger, welcher an der Spindel ungefähr 3 Z. von ihrem Ende befestigt ist. An dem Unterende des Zwingers ist ein rundes Loch in Gestalt eines Reifes oder Ringes, welches dicht an die Spindel getrieben, und daran mit einem eisernen Nagel, der durch den Reif und Spindel geht, befestiget wird. Der Obertheil des Zwingers ist ein kleiner Abschnitt eines Zirkels, steht etwas schief gegen die Spindel, und fasset die gleichfalls schief liegenden Zähne der Kamm-Leiste, so daß er bey jeder Umwälzung der Handhabe E die ganze Leiste um die Breite eines Zahnes derselben vorwärts treibt.

T, ein hölzerner Hebel, welcher 1 F. 2 ½ Z. lang, und 2 Z. dick iſt. Er wird an dem Quertrame des Schutzbretes D mit einem eiſernen Keile befeſtiget. Auf ſeinem Unterende, ungefähr 2 ¾ Z. von der innern Seite, iſt eine dünne eiſerne Platte angemacht, damit der Untertheil des Hebels nicht zu ſehr durch den kurzen Arm X abgenützet werde.

V, ein Quertram, welcher 1 F. 7 Z. lang, ¾ Z. dick, und 5 Z. breit, und am Schutzbrete feſt gemacht iſt.

WW, zwo Stangen, mit welchen man die Maſchine von einem Orte nach dem andern tragen kann.

X, ein kurzer eiſerner Arm, welcher 2 ½ Z. lang, ½ Z. breit und ¼ Z. dick iſt. Er wird an der Spindel auf dieſelbe Art, wie der Zwinger S, befeſtiget.

Y, ein eiſerner Kamm, welcher an dem untern Rande der Schiebleiſte mit Schrauben befeſtigt iſt. Dieſer Kamm iſt 9 Z. lang, 2 Z. breit, ¼ Z. dick, und hat auf ſeiner auswendigen Seite 33 Zähne.

Z, eine eiſerne Platte, welche an dem hölzernen Backen oder Anſchlage auf der Seite des Troges feſt gemacht iſt. Die Spindel C geht durch dieſe Platte, drehet ſich in derſelben um, und iſt daran mit einem gefederten Nagel befeſtigt.

Fig. 1112 b). A, eine ſtählerne Platte oder ein Meſſer von einer ſpiralen Form. Die Beſchreibung davon ſ. Fig. 1112 a).

B, ein Stück Holz faſt von der nähmlichen Geſtalt; ſiehe Fig. 1112 a).

C, eine eiſerne Spindel oder Achſe, welche 2 F. 2 Z. in der Länge, und ⅞ Z. im Durchmeſſer hat; ſ. Fig. 1112 a).

D, ein zirkelförmiges Schutzbret; ſ. Fig. 1112 a).

E, eine Handhabe, vermittelſt welcher die Maſchine getrieben wird. Ihr Halbmeſſer hat 12 ½ Zoll.

F, ein Trog, worein das zu ſchneidende Stroh geleget wird; ſ. Fig. 1112 a).

G, ein bleyernes Gewicht, welches 9 ½ Z. lang, 3 ½ Zoll breit, und 2 ½ Z. dick iſt. Es hält ungefähr 38 Pfund in der Schwere, und hat in der Mitte eine eiſerne Klammer, durch welche es an dem krummen Eiſen L hängt. An jedem Ende dieſes Gewichtes iſt ein ungefähr 1 Z. langer, und ½ Z dicker eiſerner Stift eingeſchlagen, welcher ſich in zwo auf den Seiten des Troges eingeſchnittenen Oeffnungen auf und ab ſchieben läßt, und das Gewicht in ſeiner gehörigen Lage zu halten dienet, wenn es auf das Stroh fällt, und daſſelbe durch ſeine Schwere im wirklichen Schneiden drückt und preſſet.

H, der

H, der Fütterer; siehe Fig. 1112 a).

I, ein senkrechter Schiebstab, welcher an dem Fütterer angeschraubet ist; siehe Fig. 1112 a).

K, ein concentrischer Umfang. Er ist 2 Zoll breit, geht von N zu O, und formiret einen hohlen Ring, in welchem die Spitze des Messers verwahret wird, daß sie der Person, welche die Maschine in Bewegung setzt, keinen Schaden zufüge.

L, eine krumm gebogene eiserne Stange, welche 15 ¾ Z. lang ist. Auf dem einen Ende ist sie platt geschlagen, und an dem hölzernen Hebel hinter dem Schutzbrete mit vier Holzschrauben befestigt; auf dem andern Ende hat sie einen Haken, an welchem das bleyerne Gewicht hängt.

M, die Handhabe des Fütterers H; s. Fig. 1112 a).

N O, die Enden des concentrischen Umfanges, welcher an dem Schutzbrete befestigt ist.

P, das Karrenrad; siehe Fig. 1112 a).

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine; s. Fig. 1112 a).

W W, zwo Stangen, woran die Maschine getragen wird.

Hr. Graf v. Borcke hat, bey einer zehnjährigen Erfahrung, daß Kleeheu, gegen Gersten- und Haferstroh geschnitten, die schönste Winterfütterung für das Vieh abgibt, wobey sich dasselbe sehr gut bey Leibe hält, und gute Milch gibt, auf seinem Gute Stargordt, in Hinterpommern, eine Häckselmühle anlegen lassen, welche von 8 Ochsen getrieben wird, und alle Stunden 100 gehäufte Scheffel Häcksel liefert. Weil man mit 26 Ochsen alle drey Stunden abwechseln kann, so dient es ihnen zugleich zu einer Bewegung, und ist ihnen nützlich, damit sie sich im Winter nicht steif stehen, und bey dem Pflügen im Frühlinge desto munterer seyn. Hierzu werden erfordert: der erste Hofmeister, welcher bey der Häckselladе steht, und Acht haben muß, wenn etwas an der Maschine wankelbar wird, um demselben abzuhelfen; ein Mädchen, welches ihm Stroh und Klee zuträgt; und ein kleiner Junge, welcher auf dem Kammrade steht und die Ochsen antreibt. Der Ochsenjunge treibt indessen die Ochsen zum wechseln ab und zu, und füttert sie im Stalle mit demselben Häcksel. Es thun also ein Knecht, eine

Magd und ein Junge so viele Arbeit, als 20 der tüchtigsten Knechte nicht würden verrichten können. Eine solche Häckselmühle nebst der angehängten Kleescheune kann nicht über 300 Rthlr. kosten, wenn sie gekleibet und mit Stroh gedeckt wird, und alles dazu gekaufet werden muß. Die Maschine in Stargordt hat der Mühlenbaumeister Reinhard für 130 Rthlr. gemacht. Das Räderwerk an der Häckselladе kam von Landsberg an der Warthe und kostete 30 Rthlr. An Eisen hat der dortige Schmid 700 Pfund verarbeitet. Das Mühlenholz war aus dortigen Forsten genommen, und in 6 Wochen war, nachdem das Fundament gemauert worden, alles fertig.

Beschreibung der Fig. 1113 a) und b) abgebildeten Stargordischen Häckselmühle. Die Größen, welche mit dem Handzirkel genommen werden können, sind nicht beschrieben. Die im Grundriß vorkommenden umständlichen Erklärungen werden bey dem inwendigen Profil-Aufriß des ganzen Mechanismus nur den Rahmen nach berühret, weil der beygefügte Maßstab alles übrige und nöthige ergänzet.

Fig. 1113 a). A, die Häckselmühle in ihrer Höhe und Länge. (Es versteht sich nach der Architectur, daß des Daches Höhe die halbe Breite der Grundlage ausmacht.) B, eine Boden- oder Dach-Luke, in welcher oberwärts eine Winde (Rolle) angebracht ist, vermittelst welcher man, durch Hülfe eines Taues, die Strohbünde von den entfernten Scheunen durch einen Menschen herauf ziehen läßt. C, die angränzende Klee-Scheune, welche bey D mit dem Boden der Häckselmühle eine Communication hat, damit der Klee ohne große Weitläuftigkeit herüber gebracht werden könne. E, die Grundlage der Häckselmühle, welche der Profil-Aufriß deutlicher vorstellt. F, der viereckige Raum, in welchem das Angespann seinen erforderlichen Umlauf haben kann. g, der Rand des großen Kammrades, welcher in der Breite 7 Zoll hat, und mit 187 Kämmen besetzt ist; jeder Kamm hat vom andern, von Mitte zu Mitte 3¾ Zoll Zirkeltheilung, und gewöhnliche Höhe und Dicke. Die Höhe des Randes ist in allem 9 Zoll, wozu die sechs Verbindungen h mit eingerechnet, auf welchen er angeflascht, und welche 4 Zoll in der Dicke haben. i, die 6 Arme, auf welchen der Kranz des Kammrades verbunden ist. Jeder

Arm

Arm ist 4 Z. dick, und 16 Z. hoch. k, die große perpendikulär stehende Welle, welche im Diameter 2 F. 2 Z. hat, wodurch die 6 Arme in einander geblattet gehen. l, die vier Hebel zum Angespann, welche mit großen Nägeln an den Armen des Kammrades befestigt sind. m, der Riegel des Hängewerkes, auf welchen das große Getriebe mit seinen Zapfen der Welle ruhet. n, das große Getriebe, 4 F. 2 Z. im Diameter, 1½ F. Länge, mit 34 Triebstöcken besetzt; beyde Ränder der Peripherie sind mit starken eisernen Bändern beschlagen. o, die lange durchhin gehende Welle, im Diam. 1 Fuß; hat am andern Ende p, das Stirnrad, 4 F. im Diameter, 9 Z. im Rande dick, mit 52 im Verband stehenden Kämmen, welche unter sich in ein Getriebe von 9 Stöcken fassen, die in einer andern, 1 F. dicken, Welle eingelassen und mit eisernen Bändern befestigt sind. Diese letztere Welle hat bey q die Schwungscheibe, von 3 F. 10 Z. im Diam. und 9 Z. dick, und bey r die Kurbe oder Wrange, welche den Stößel oder Hebel des Schneiderahmens in die Höhe treibt. ss, sind zwey Ständer, welche unten auf einer Schwelle stehen, und oben an den Balken befestigt sind; sie haben unterwärts, in der Gegend wo die Kurbe geht, etwas lange Zapfenausschnitte, worein zwey über einander liegende Riegel mit Keilen gestellet werden. Um mehrerer Deutlichkeit willen, ist unten linker Hand außerhalb der Mühle eine ungefähre Zeichnung ohne Maßstab, mit t bemerkt. Diese Riegel haben auf den Enden ordinäre abgeblattete Zapfen; in der Mitte u sind sie 2 Zoll tief und eben so breit, wie auch 9 Z. lang ausgestämmt; in dieser Aushöhlung befinden sich 2 paßrechte Klötzchen v, von Birken- Ellern- oder anderm weichen Holz; diese Klötzchen haben in der Mitte auf beyden Seiten einen kleinen halben Bogen-Ausschnitt, worin der gekröpfte Zapfen der Kurbe seinen Ruhe-Punct hat, jedoch zur Bewegung Raum gelassen ist. W, die Häckselkammer, in deren Mitte die Abtheilung zum Räder-Werk pq bestimmt ist; diese hat oben über sich eine auf beyden Seiten ablaufende breterne Bedachung, und zwar dicht unter dem Boden der Schneidelade, über welche der Häcksel herunter fällt, in W und W; jedoch ist oben der Ausschnitt in den breternen Boden nicht größer, als die Häckselladen den Häcksel verbreitet; was einzeln bey Seite springt, wird zuletzt hinein gekehret, und die Oeffnung mit einem Deckel von Bretern zugeleget. X, die Gestalt der Abdachung.

Erklärung des Profil-Aufriſſes, Fig. 1113 b).

1, das große horizontale Kammrad mit ſeinem Zubehör.

2, das Hängewerk im Profil, auf welchem der große Getriebezapfen ruhet.

3, das Hängewerk von vorn, und wie der Riegel auf den Seiten in ſeinen Zapfenlöchern mit Keilen erhöhet und erniedriget werden kann.

4, das große Getriebe.

5, die lange durchhin gehende Welle.

6, das Stirnrad mit ſeinen im Verband ſtehenden Kämmen.

7, die unterſte Welle mit dem kleinen Getriebe.

8, die Schwungſcheibe.

9, die Kurbe oder Wrange.

10, einer von den Ständern, welcher in der Grundlage unter s beſchrieben iſt.

ooo, ein Eckſtänder, welcher zur Abtheilung pq in der Grundlage gehört.

11, die in der Grundlage unter tuv beſchriebene zwey Riegel.

12, ein perpendikulärer, jedoch gebogener Hebel, welcher ſich hinter der langen Welle herum zieht. Wie ſolcher an der Verkröpfung der Kurbe befeſtigt iſt, wird nachſtehender Aufriß, unter No. 48, noch deutlicher zeigen.

13, der Schneiderahmen, an welchem das Schneidemeſſer befeſtigt iſt, an deſſen unterſten Querſchneide der vorgedachte gebogene Hebel in einem eiſernen Gelenke feſt gemacht iſt. Dieſer Schneiderahmen iſt mit ſeinem Zubehör hinterwärts etwas perſpectiviſch aufgeſtellt, weil verſchiedene nöthige Stücke ſonſt von hinten nicht geſehen werden könnten.

14, der Hebel, welcher die drey Strohſchieber führt, und vorn auf der unterſten Schneide des Schneiderahmens in einem angebrachten Lager beweglich geht, hinterwärts aber zwiſchen dem Geſtelle der Schneidelade mit einem eiſernen Nagel feſt geſtellet wird.

15, die drey Schieber nach ihrer gehörigen Lage. Unter ſelbiger Nummer iſt oberwärts einer in der Breite, vorn mit etwas ſtarkem Eiſenblech beſchlagen, abgeſchärft und ausgezahnt gleich einer Säge. Wo der Nagel zum Feſtſtellen durchgeht, ſind die Löcher gleichfalls auf beyden Seiten beſchlagen.

16, ein rechtwinkeliger Hebel, welcher mit dem Vorderende an der Seite des Schneiderahmens in einer ausgeſchlitzten

Knagge

Knaage beweglich geht; hinterwärts unter dem rechten Winkel iſt derſelbe zwiſchen der Schneidelade und einem aufgerichteten Ständer mit einem eiſernen Nagel angeſteckt. Das Winkelſtück dieſes Hebels iſt oben mit drey Ausſchnitten verſehen, in welchen die drey Pelikane, 17, geſtellet werden, nachdem der Häckſel kurz oder lang ſeyn ſoll.

17, die drey Pelikane, welche vorn mit eiſernen Haken beſchlagen ſind und zugleich Seitenlappen haben, damit ſolche von ihren Zahnrädern nicht gleiten.

18, ſind wieder drey dergleichen Pelikane, welche die zurück gezogenen Zähne feſt halten.

19, die drey Zahnräder, welche die Walzen führen, ſo von oben das Stroh hervor treiben. Ein jedes Rad hat 84 Zähne, in der Mitte eine, 1 Zoll große, viereckige Oeffnung, wodurch die Welle der Walze geht, die mit einem eiſernen Splint befeſtiget wird.

20, iſt eine dergleichen Welle, welche erſtlich mit dem langen Theile durch die Walze feſt getrieben wird, daß auf beyden Seiten die abgerundeten Achſen mit der Walze gleich ſtehen; alsdenn wird das Zahnrad auf den kurzen vierkantigen Theil aufgeſteckt, und mit einem vorgeſteckten eiſernen Splint verſehen, damit es nicht abfalle.

21, eine Walze, welche mit ſo viel abgeſchärften eiſernen Regeln oder Linealen beſetzt iſt, wie die Figur in der ganzen Peripherie andeutet.

22, ein dergleichen Lineal von etwas ſtarkem Eiſenblech; auf beyden Enden ſind ſolche ausgeſchlitzt, wozwiſchen die eiſernen Bänder gehen, womit die Walzen beſchlagen ſind, damit dieſelben nicht heraus fallen können. Die Walzen ſind von Eichenholz, und die Lineale ſtehen etwas über die Hälfte heraus.

23, eine Druckfeder, deren 6 vorhanden ſind, nähmlich auf jedem Geſtelle der Walze eine, die auf dem abgerundeten Theile der Welle feſt aufliegen. Eine ſolche Feder iſt von der Spitze bis an die Rundung 14 Zoll lang, ¾ Z. breit, ¼ Z. dick; das Bogenſtück iſt mit 3 ſtarken Holzſchrauben befeſtigt.

24, ein Aufgerichte, in Geſtalt eines Stuhles. An ſtatt des Seſſels geht ein bewegliches Rollholz, und über dieſes ein dreyfacher lederner Riemen, ſo den Preßklotz, welcher das Stroh zuſammen drückt, in die Höhe hebet. Der andere Theil, welcher die Rückenlehne vorſtellt, geht zwiſchen den parallel laufenden Latten, 26, und iſt an der vorderſten befeſtigt.

25, ein

25, ein Wellbaum, welcher in der Mitte 6 Zoll im Diameter hat, woran der Riemen des Preßklotzes angeſchnallt iſt. In der folgenden Zeichnung findet man dieſes unter 36 deutlicher vorgeſtellt.

26, zwey parallel laufende Querlatten, welche an den feſt ſtehenden Ständern eingeblattet ſind, zwiſchen welchen der Schneiderahmen ſeine Lehne zum perpendikulären Auf- und Niedergehen hat.

27, die feſt ſtehenden Ständer, zwiſchen welchen alles bewegliche und unbewegliche ſeine Abtheilung hat.

28, das Schneide- oder Stroh-Meſſer.

30, die ganze Schneidelade mit ihrem Untergeſtelle.

31, der Abſchnitt vom Hintertheile der Schneidelade.

32, der Ständer, zwiſchen welchen das Hintertheil des rechtwinkeliaen Hebels, 16, in ſeiner gehörigen Dicke und Länge befindlich iſt.

33, die beyden mit Bohrlöchern verſehenen ſtarken Latten, worin der Hebel 14 geſtellet wird, nachdem die Schieber viel oder wenig Stroh vorſchieben ſollen.

34, das Fußgeſtell vom Hintertheile, welches in dem Maße höher und breiter iſt als das Vordertheil.

Aufriß von vorn.

35, die feſt ſtehenden Ständer.

36, zwey Knaggen mit zwey Bohrlöchern nach inwendig angebracht, in welchen der Wellbaum 25 beweglich geht, auf deren Mitte die große eiſerne Schnalle zu ſehen iſt, woran der Riemen des Preßklotzes nach Erfordern angeſchnallet wird.

37, ein Hebel, welcher in eben demſelben Wellbaum eingezapfet iſt, und ſeinen Ruhepunct auf einem feſtgenagelten Daumen des Schneiderahmens hat. Wenn nun der Schneiderahmen den Hebel in die Höhe hebet, ſo muß der Wellbaum den Preßklotz auch in die Höhe ziehen, damit unterdeſſen das Stroh hervor geſchoben werden könne.

38, eine von den parallel laufenden Querlatten 26, zwiſchen welchen das Geſtelle, 24, mit ſeiner Lehne an dieſer vorderſten angenagelt iſt, und aus Bretern beſteht.

39, daſſelbe Geſtell, wie ſolches von vorn mit der Mündung der Schneidelade parallel herunter läuft.

40, vier rechtwinkelige ſtarke Federn, welche den Schneiderahmen an der Schneidelade mit ſeinem Strohmeſſer andrücken müſſen. Ehe dieſe Federn angeſchraubet ſind, machen ſie, ihrer Natur nach, einen etwas ſtumpfen Winkel, indem ſie

ſonſt

ſonſt nicht andrücken könnten. In der Gegend, wo die Federn ihren Druck haben, iſt der Schneiderahmen mit weißbuchenen Sohlen belegt, welche, wenn ſie abgelaufen ſind, wieder erneuert werden müſſen.

41, der Schneiderahmen in ſeiner gehörigen Breite; unterwärts geht er mit ſeinen Seitenſtücken durch den gedielten Boden in Quadratöffnungen, wie auch oberwärts durch die parallel laufenden Latten.

42, das Schneidemeſſer in ſeiner Lage nach ſeiner Breite. Die Dicke iſt $\frac{1}{2}$ Zoll. Es geht nach der Schneide keilförmig zu. An den Schneiderahmen hat es für ſich noch ein beſonderes ſchräges Lager, ſo daß nur die Schneide und nicht der Rücken des Meſſers am Stahl der Mündung der Schneidelade herab gleitet. Die Schrauben, auf welche es erſtlich aufgeſteckt wird, neigen ſich gleichfalls niederwärts; alsdenn wird es mit Flügelſchrauben-Müttern feſt angezogen. Die Mündung der Schneidelade iſt auf allen drey Seiten mit recht geradem und glattem Stahl ausgelegt, welcher von inwendig mit Nieten angezogen iſt.

43, die Knagge von vorn, welche den rechtwinkeligen Hebel 16 führt.

44, das mit einer harten hölzernen Sohle verſehene Lager, worin der Hebel 14, welcher die drey Strohſchieber führt, gehet.

45, ein verkürzter Strohſchieber in der Breite.

46, der Preßklotz mit einer eiſernen Handhabe, welcher das Stroh nieder drückt.

47, der Preßklotz in würfelförmiger Perſpective; in der Dicke hat er 6 Zoll; auf beyden Seiten iſt er mit doppelten Fugeleiſten verſehen, welche in die Fugen der Schneidelade ziemlich ſchließrecht auf und nieder gehen; unterwärts iſt er von hinten nach vorn $\frac{2}{3}$ der Dicke abgeſchräget. Dieſer Klotz iſt von Eichenholz, und mit 140 Pfund Bley ausgegoſſen.

48, iſt der vorgedachte Hebel 12, welcher ſich mit ſeinem Bogen hinter der großen Getriebwelle herum ziehen muß, um den Schneiderahmen durch die Hebelkraft der Kurbe in die Höhe zu ſtoßen.

49, das unterſte Ende dieſes Hebels, welches zeigt, wie die Verkröpfung der Kurbe, 9, zwiſchen zwey Stückchen weiches Holz mit Keilen befeſtiget wird, nach Anweiſung der Grundlage t u v.

Es trägt zur Ersparung des Strohes, welches das Vieh zum Futter nöthig hat, sehr vieles bey, wenn man dasselbe, so viel möglich zu Häckerling schneiden läßt. Es nimmt solches nicht allein weniger Stroh weg, sondern gereicht auch dem Vieh selbst zum wahren Nutzen. Man erwäge nur, wie viel das Vieh von dem ihm so bloß vorgelegten Stroh unter die Füße tritt; und ich bin überzeugt, daß es öfters nur die Hälfte, höchstens nur zwey Drittel, davon genießt. Da aber von dem Häckerling, wenn die Fütterung damit ordentlich eingerichtet wird, nichts verloren geht, sondern das Vieh alles, was ihm eingeschüttet wird, genießt, so ist offenbar, daß dadurch eine große Menge Stroh ersparet werden könne.

Man pflegt zwar wider diese Art zu füttern, welche dem faulen Gesinde etwas mühsamer fällt, einzuwenden, daß das Stroh, welches von dem Vieh unter die Füße getreten wird, deshalb nicht verloren gehe, indem der Dünger dadurch gar sehr vermehret werde. Allein, ob ich gleich für die Vermehrung des Düngers gar sehr eingenommen bin, so scheint mir dieses doch nicht die beste und zuträglichste Art, um dazu zu gelangen, zu seyn. Denn die Erfahrung lehret, daß das Gersten- und Haber-Stroh, als welches gemeiniglich zur Fütterung des Viehes genommen wird, nicht eben die beste Materie für den Dünger ist. Wäre dieses aber auch nicht, so würde es doch allemahl eine verkehrte Wirthschaft seyn, wenn man für die Vermehrung des Düngers mit so großem Eifer, daß das Vieh darüber zuletzt Noth leiden, oder doch genöthiget werden müßte, erkaufetem fremden Futter kümmerlich erhalten werden müßte, Sorge tragen wollte. Hat man sein Vieh völlig unterhalten, und dennoch, ohne Verletzung des beständigen Vorrathes, dergleichen Futterstroh übrig: so ist es allezeit noch immer Zeit, solches zur Verstärkung seiner Mistbäufen anzuwenden.

Durch das Häckerlingfüttern wird nicht allein ein großer Theil des Strohes ersparet, sondern es ist auch dem Viehe selbst weit gedeihlicher und zuträglicher. Denn zu geschweigen, daß der Häckerling dem alten und jungen Vieh weit besser, als das ihnen so bloß vorgelegte Stroh, gesunden wer-

den

den kann, ſo bringt es auch die Natur der Sache mit ſich, daß ſolcher überhaupt allem Vieh mehr zu Nutzen kommen müſſe. Das Stroh an und vor ſich ſelbſt kann, weil es gar keine Säfte bey ſich führt, ſondern ein abgeſtorbenes und todtes Weſen iſt, dem Vieh wenig oder gar keine Nahrung geben. Es iſt nur gleichſam ein Vehiculum der Säfte, die das Vieh genießt, oder ſonſt bey ſich hat. Je leichter nun dieſes Vehiculum von den Säften imbibiret werden kann, je bequemer und gedeihlicher iſt es zur Fütterung. Aus dieſem Grunde iſt das Weitzen- und Gerſten-Stroh ein weit beſſeres Futter, als das Rocken- und Haſer-Stroh, weil jene Arten viel poröſer ſind, und alſo von den Säften, durch welche ſie erſt zu einiger Nahrung geſchickt gemacht werden ſollen, leichter durchdrungen werden können. Aus eben dieſem Grunde iſt auch offenbar, daß der Häckerling weit gedeihlicher, als das bloße Stroh, ſeyn müſſe.

Der Häckerling wird entweder gröber oder feiner geſchnitten. Der gröbere für Pferde und Rindvieh, darf nicht über $\frac{3}{10}$, höchſtens $\frac{1}{4}$ Zoll lang ſeyn; der feinere aber für Schafe, muß noch kürzer, auch von gleicher Güte und Weiche ſeyn, welches letztere man ſchon durch den Druck auf den Häckerlingsladen bewirken kann.

Für die Pferde wird insgemein das Rocken- zuweilen auch Weitzen-Stroh zu Häckerling geſchnitten. Das Stroh vom Sommerrocken iſt hierzu dienlicher, als das zuweilen ſehr dickröhrig gewachſene Winter-Rocken-Stroh. Sowohl das Rocken- als Weitzen-Stroh muß zu dieſem Behuf recht trocken eingebracht ſeyn; denn wenn es in der Näſſe eingefahren, und hernach in der Scheune dumpfig geworden iſt, freſſen ihm die Pferde gern faul. Das Haferſtroh aber wird ihnen nicht leicht geſchnitten, es wäre denn Mangel an einem; und es laſſen Einige lieber Gerſtenſtroh unter

das

das Rockenſtroh ſchneiden. Dieſer Häckerling muß für die Pferde ſo klein, als möglich, geſchnitten werden; denn kleiner Häckſel, ſagen die Bauern, iſt halb Mengſel. Man muß ſich aber dabey vorſehen, daß man keine Schütten, worunter Radenſtroh iſt, für dieſelben mit ſchneide. Wenn der Häckerling, wie gemeiniglich geſchieht, mit Hafer gemenget wird, ſo nimmt man zwey Mahl ſo viel Häckerling als Hafer; wird aber Korn gefüttert, ſo nimmt man vier Mahl ſo viel Häckerling als Korn. Auf ein Pferd ſo wohl, als auf einen Zugochſen, werden wöchentlich 2 Scheffel Häckerling gerechnet. Den Ochſen kann man auch Gerſtenſtroh mit unter das Rockenſtroh ſchneiden. Einige laſſen den Zugpferden, an ſtatt des Hafers, Wickenfutter untermengen, oder lauter Wicken, als: unter 2 Bünde Rockenſtroh, 1 Bund Wicken, oder eine Hafergarbe zum Untergemenge ſchneiden. Das geringſte, aber auch den Pferden am wenigſten gedeihliche Mengſel, ſind die Kleyen, welche begoſſen, und unter den Häckerling gemiſcht, alſo verfüttert werden.

Zu dem Häckerlingſchneiden muß, in der Nähe des Pferdeſtalles, ein beſonderes Behältniß vorhanden ſeyn. Denn die Schneidelade in dem Stalle ſelbſt, wenn er auch ſonſt geräumig genug dazu wäre, zu haben, iſt nicht nur gefährlich, ſondern auch dem Häckerling nachtheilig. Gefährlich iſt es, weil ſich des Nachts, oder auch wohl am Tage, wenn man die Knechte zu anderer Arbeit gebrauchet, öfters ein Pferd losreißt, und gewiß ſeinen erſten Gang nach dem Häckſelhaufen, weil es daſelbſt etwas zu freſſen zu finden vermuthet, nimmt. Bey dieſer Gelegenheit geſchieht es nicht ſelten, daß das Pferd in die Klinge tritt, und ſich eine Verletzung zufüget, wodurch es auf immer unbrauchbar bleibt. Schädlich aber iſt auch das Schneiden des Häckerlings in dem Stalle ſelbſt, weil derſelbe, wenn er in Vorrath geſchnitten werden muß,

den Geruch und die Ausdünstungen der Pferde gar zu ſtark an ſich zieht, und ihnen dadurch verekelt wird. Denn die Erfahrung lehret, daß ſie alle Sachen, die ihren eigenen Geruch angenommen haben, nicht gern freſſen; wie man dieſes ſo gar bey dem Stroh und Graſe, welches auf ihren Miſt gewachſen iſt, bemerkt.

Wenn Häckerling in Vorrath geſchnitten, und über einen Haufen geſchüttet wird, pflegt er leicht ſtinkend oder muffig zu werden, zumahl wenn er niedrig auf der Erde oder an dumpfigen Orten liegt; daher man ihn in einem beſondern, trocknen und luftigen Gemache, welches der Häckerlingsboden oder die Häckerlingskammer genannt wird, verwahren, und daſelbſt nicht allzu dick auf und über einander ſchütten muß. Ein ſolcher Boden oder Kammer muß billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflaſtert ſeyn, weil der Häckerling die Feuchtigkeit davon gar leicht an ſich zieht, und davon anläuft, ſtinkend und muffig wird, ſondern einen gut gedielten Fußboden haben, und, gleich andern Böden und Kammern, ſo wohl vor Menſchen, als vor Hunden und Katzen, welche gern ihren Unflath unter den Häckerling zu verbergen pflegen, verſchloſſen werden können. In dem Pferdeſtalle wird der Häckerling nebſt dem Hafer, in einem beſondern Behältniß, welches der Futterkaſten heißt, wovon im Art. Pferd ſprechen werde, aufbehalten.

Gegen die Häckerlingsfütterung werden nicht ſelten die Arbeit und Koſten, die durch das Häckſelſchneiden verurſachet werden, zum Vorwande gebraucht. Man macht ſich aber die Sache ſchwerer, als ſie in der That iſt; wenigſtens ſind die Koſten und Arbeit, welche hierauf verwendet werden müſſen, nicht von der Wichtigkeit, daß ſie nicht von dem Nachtheile, der aus dem Rauhfüttern entſteht, weit überwogen werden ſollten. Ein Wirth, der jetzt bey dem Rauhfüt-

tern nur 30 Stück Kühe hält, kann bey der Häckſel-Fütterung gewiß 50 halten; ungereimt aber wäre es, wenn man behaupten wollte, daß die zum Häckſelſchneiden erforderlichen Koſten mehr betragen, als 20 Kühe einbringen würden. Eine Mannsperſon kann auf den gewöhnlichen Futterladen täglich wenigſtens anderthalb Wiſpel oder 36 Scheffel Häckſel zubereiten. Dieſes iſt das gewöhnliche Tagewerk, welches auf allen königl. preußiſchen Aemtern die Dienſtleute, welche zu dieſem Geſchäfte gebraucht werden, verrichten müſſen. Hätte man lauter treues Geſinde und Dienſtleute, deren Fleiß nicht erſt durch Zwang und Gewalt aufgemuntert werden dürfte, ſo würde hierunter noch ein weit mehreres geſchehen können. Für eine melke Kuh, welche Häckſelfutter bekommt, werden täglich nicht mehr als $\frac{3}{4}$ Scheffel Häckſel, (welches ungefähr $6\frac{1}{2}$ Pfund wiegen wird,) bey Vorausſetzung eines guten und kräftigen Anmengſels, erfordert. Wenn nun ein Fröhner täglich 36 Scheffel Häckſel ſchneiden kann, ſo iſt offenbar, daß damit 48 Stück Kühe unterhalten werden können. In einer Kuhmelkerey von 100 Stück alſo würden täglich nur zwey, und, wenn man allenfalls das verhältnißmäßig zu haltende junge Vieh mit dazu rechnen will, drey Futterſchneider nöthig ſeyn. In den meiſten Landwirthſchaften kann dieſe Arbeit durch die Handdienſte, die, wenn das Gut ſonſt eine ordentliche Einrichtung hat, mit den nöthigen Arbeiten allemahl in einem gehörigen Verhältniß ſtehen müſſen, verrichtet werden. Sollte aber dieſes auch nicht geſchehen können, ſondern Tagelöhner dazu genommen werden müſſen (welche täglich 3 oder 4 Groſchen ohne Speiſung bekommen,) ſo wird doch der Lohn allemahl weit geringer, als der aus der Häckſelfütterung zu erwartende Nutzen iſt, fallen.

Daß das Häckſelſchneiden eine Arbeit ſey, der ſich die zu Handdienſten verpflichteten Unterthanen

an ihren Dienſttagen nicht entziehen können, bedarf keines Beweiſes, da die Nothwendigkeit des Viehes in einer jeden Wirthſchaft jedermann zur Genüge bekannt iſt, und dieſes im Winter den Häckſel oder die Siede zu ſeiner Fütterung nicht entbehren kann. In wie weit aber die Unterthanen die zu dieſem Geſchäfte erforderliche tüchtige Häckſellade mit auf den Dienſt zu bringen ſchuldig ſeyn, beruhet auf dem Unterſchiede unter den eine eigene Wirthſchaft habenden Unterthanen, und den bloßen Einliegern. Ein jeder Unterthan, welcher Land beſitzt, muß auch Vieh halten, und zu deſſen Ernährung wird, wenigſtens zur Winterszeit, Häckſel oder Siede erfordert. Hieraus folgt, daß ihm in ſeiner eigenen Wirthſchaft eine eigene Häckſellade unentbehrlich ſey, und er alſo ſolche auch, weil ſie zu den gewöhnlichen Wirthſchaftswerkzeugen gehört, mit auf den herrſchaftlichen Dienſt bringen müſſe. Ein Einlieger hingegen hat kein eigenes Land, und er braucht daher auch, da er kein Vieh halten kann noch darf, kein dergleichen zum Futterſchneiden für daſſelbe beſtimmtes Werkzeug. Vorgedachte, eine eigene Nahrung beſitzende und zu Handdienſten verpflichtete, Unterthanen ſind nur mit den allenthalben gewöhnlichen kleinen Häckſelladen auf dem herrſchaftlichen Dienſt zu erſcheinen ſchuldig; doch muß ſolche Häckſellade, wenn die Zeit nicht verſäumet, und gute Arbeit verrichtet werden ſoll, die gehörige Tüchtigkeit, d. i. ein gutes, wohl verſtähltes und gehörig geſchärftes, auch hinlänglich breites, Meſſer haben. An den meiſten Orten iſt den Unterthanen, wenn ſie am Dienſte zum Häckſelſchneiden gebraucht werden, eine gewiſſe Quantität, die ſie an jedem Tage bereiten müſſen, vorgeſchrieben. Die geringſte Quantität beſteht, in den kurzen Tagen, in 1 Wiſpel oder 24 Scheffel. Da aber die Erfahrung lehret, daß die Unterthanen, deren Schuldigkeit hierunter auf etwas gewiſſes be-

ſtimmt iſt, den Häckſel nicht ſelten eines Fingers lang zu ſchneiden pflegen, wodurch ſie zwar von der Arbeit deſto geſchwinder wegkommen, der Häckſel ſelbſt aber für keine Art des Viehes tauglich iſt: ſo muß bey dieſer Einrichtung darauf Achtung gegeben werden, daß der Häckſel nicht zu lang gerathe. Ob gleich das Rindvieh mit etwas längerm Häckſel, als ein Pferd, fürlieb nimmt, ſo darf derſelbe für jenes, wenn er ihm gedeihen ſoll, nicht über ½ Zoll lang ſeyn.

Der Häckſel, welcher von den Unterthanen am Dienſte geſchnitten wird, pflegt nur hauptſächlich für das Rindvieh beſtimmt zu ſeyn, weil in ordentlichen Wirthſchaften ſich ein jeder Pferdeknecht das für ſeine unterhabende Pferde benöthigte Futter ſelbſt zubereiten muß. Indeſſen kann es auch Fälle geben, wo dergleichen Pferdehäckſel zu ſchneiden, von den Dienſtunterthanen verlanget wird. Es kann aber ein Hofdiener in den langen Tagen ganz füglich 18 bis 20 Scheffel Pferdehäckſel (höchſtens ¼ Zoll lang), und 1 Wſp. 12 Scheff. Rindviehhäckſel (höchſtens ½ Zoll lang), in den kurzen Wintertagen hingegen von jenem 12 bis 14 Scheffel, von dieſem aber 1 Wiſpel, bereiten. Er iſt zwar, bey gehörigem Fleiße, zu beyden Zeiten und bey beyden Sorten ein weit mehreres zu verrichten im Stande; allein, ohne Tagewerk wird er, theils durch die Richtung ſeiner Häckſellade, und theils durch das beſtändige Streichen und Klopfen (Dengeln) des Meſſers, die Arbeit dermaßen zu verzögern wiſſen, daß dieſes nicht einmahl heraus kommt; und bey einem jeden Häckſelſchneider einen eigenen Aufſeher zu beſtellen, würde eben ſo beſchwerlich, als unmöglich, ſeyn.

Da übrigens der friſch geſchnittene Häckſel von dem Viehe weit lieber, als der alte und ſchon eine Zeit lang aufbehaltene, welcher nicht ſelten dumpfig zu werden pflegt, gefreſſen wird: ſo muß ſich ein jeder Unterthan auch die Zeit, die ihm hierzu von der Herr-

ſchaft

schaft angedeutet wird, gefallen lassen; und er kann nicht verlangen, daß er diesen Häcksel, wenn und zu welcher Zeit er es für bequem findet, zubereiten wolle.

Sollte aber an einem oder andern Orte ein Mangel an Handdiensten, oder der Rindviehstand so stark seyn, daß das gewöhnliche Häckselschneiden theils nicht hinreichte, theils zu kostbar fiele, so hat man ja die, oben beschriebene, neuere Erfindung von Handhäckselmühlen, oder solchen Mühlen, welche von Pferden oder Ochsen getrieben werden, worauf alle Stunden 4 Wispel geschnitten, wodurch also täglich ganz füglich für 500 und mehr Stück Rindvieh das benöthigte Häckselfutter geschaffet werden kann, womit zugleich andere Nebenwerke, als: Grützstampfen, Dreschmühlen oder Oehlmühlen ꝛc. verbunden, und folglich auch dadurch, außer dem Häckselschneiden, noch andere Vortheile gestiftet werden können. Auf einem Landgute aber von 12 bis 15 Wisp. Aussaat, wo etwann 70 bis 80 Stück Rindvieh, und 6 bis 8 Pferde gehalten werden, und wo es an Leuten und Handdiensten nicht fehlt, eine eigene Häckselmühle anzulegen, würde eine wahre wirthschaftliche Thorheit seyn, und auf eine bloße Prahlerey und Verschwendung hinauslaufen.

Es entsteht hier die Frage: Ob, wenn von einem Lehensbesitzer eine Häckselmühle erbauet worden, solche, bey Absonderung des Lehens und Erbes, zu dem Lehen oder zu dem Erbe zu rechnen sey? Es ist zwar die Maschine selbst von der Beschaffenheit, daß sie stückweise aus einander genommen und wieder an einem andern Orte angebracht werden kann; nimmt man aber die Sache nach dem gemeinen oder sächsischen Lehenrechte, so wird man doch nicht mit Recht behaupten können, daß dergleichen Mühlen zum Erbe gehören. Es sind dieselben, wie schon der Augenschein von selbst gibt, in den meisten dazu gehörigen

Stücken erd- band- wand- nieth- und nagelfest; folglich müssen sie schon aus diesem Grunde, nach dem gemeinen so wohl als sächsischen Rechte, bey dem Lehen bleiben. In Ansehung des sächsischen Lehenrechtes hat dieses um so weniger ein Bedenken, als die Maschine der Häckselmühle nicht im Freyen aufgestellet werden kann, sondern dazu ein eigenes Gebäude nöthig ist. Wenn nun, nach diesem Rechte, alle Gebäude dem Lehen heim fallen, so muß auch die Häckselmühle, weil sie, eben so wie bey allen andern Mühlen, ein Zugehör des Mühlengebäudes ist, für ein Lehens-Stück angesehen werden. Die verschiedenen Wirkungen dieser beyden Lehenrechte bestehen in diesem Falle bloß darin, daß der Lehensfolger dieselbe, nach dem gemeinen Rechte, den Allodialerben als eine Guts-Melioration vergüten muß, nach dem sächsischen aber frey und unentgeldlich erhält.

Wollte man hierbey auf den von den Rechtslehrern angenommenen willkührlichen Satz: daß nicht die Befestigung allein eine Sache zu einem Lehenszugehör mache, sondern auch eine Bestimmung zum immerwährenden Gebrauch desselben hinzu kommen müsse, zurück gehen: so würde allerdings, ehe man dergleichen Häckselmühle dem Lehen mit Zuverlässigkeit zueignen könnte, vorher die Richtigkeit der Bestimmung ausgemachet werden müssen. Sehr selten findet man, daß der letzte Lehensbesitzer sich in dergleichen Dingen wegen einer solchen Bestimmung deutlich und ausdrücklich erklärt hätte. Die Sache bleibt daher gemeiniglich zweifelhaft, und beruhet auf bloßen rechtlichen Muthmaßungen. Man nehme nun den Fall, wie man solches fast durchgehends wahrnehmen wird, daß sich der Erblasser nicht ausdrücklich, ob die von ihm erbauete Häckselmühle zum immerwährenden Gebrauche des Lehens bleiben solle, erklärt habe: so wird es nothwendig darauf ankommen, ob hierunter mehr Vermuthung für das Lehen, oder für das Erbe, vorwalte. Häckselmühlen sind Maschinen, welche sonst zu nichts als zum Häckselschneiden für das auf einem Landgute befindliche Vieh gebrauchet werden können; so bald sie sich also in den Händen eines Besitzers befinden, welcher kein Vieh hat, so sind sie unbrauchbar, können

ſo auch den Allodialerben, die an dem Viehſtande des Gutes weiter keinen Antheil haben, als daß ihnen derſelbe bezahlet werden muß, nichts nützen; denn wohl das Vieh, welches der Lehensfolger den Landerben hat bezahlen müſſen, nicht aber das dafür bezahlte Geld, iſt, um die Sache recht handgreiflich zu machen, des Häckſels benöthigt.

Was kann auch wohl ein Lehensbeſitzer bey Anlegung einer ſolchen Mühle für eine andere Abſicht gehabt haben, als daß dieſelbe zur beſtändigen Bequemlichkeit der Wirthſchaft auf dem Lehengute gereichen ſollte! Wäre dieſes ſeine Abſicht nicht geweſen, ſo müßte daraus folgen, daß nach ſeinem Tode das darin befindliche Eiſen abgeſchlagen und verkaufet, das Holz aber zur Feuerung gebrauchet werden ſollte. Denn hinterläßt er ſeinen Töchtern und den Allodialerben kein beſonderes Allodial-Gut, ſo iſt von einer ſolchen zerſtöhrten und abgeriſſenen Häckſelmühle faſt kein anderer Gebrauch zu machen. Hinterließe er aber, außer dem Lehengute, noch ein beſonderes Allodialgut, ſo würde zwar freylich die angelegte Häckſelmühle ſeinen Erben mehr zu Nutzen kommen können; es iſt aber nicht zu vermuthen, daß er in dieſem Falle nicht die Mühle lieber auf dem Allodial-, als Lehengute angeleget haben ſollte.

Oeconomia forenſis. 4 Band, S. 105, f.

Die Allodialerben der Lehens-, Fideicommiß- und Majorats-Beſitzer, auch überhaupt aller derjenigen, die ein Landgut *ſub titulo lucrativo* in Genießbrauch haben, werden, wenn auch gleich die angelegte Häckſelmühle von dem größten Nutzen ſeyn ſollte, dennoch nur ſehr ſelten eine Vergütung der darauf verwendeten Koſten zu fordern berechtigt ſeyn. Die zu ſolchem Werke nöthige Ausgabe iſt nicht von der Wichtigkeit, daß ſie das Verhältniß des Ueberſchuſſes von den Früchten ſo leicht überſteigen wird. Ein Landgut, auf welchem die Anlegung einer Häckſelmühle wahren Nutzen ſtiften kann, ſetzt, nach der oben davon gegebenen Anweiſung, ſchon einen wichtigen Ertrag und Werth des Gutes voraus; denn ein hoher oder niedriger Viehſtand iſt allemahl der richtigſte Maßſtab, nach welchem der Werth und Ertrag eines Landgutes beſtimmet werden kann. Wenn nun

die Erbauung einer Häckselmühle, nach aller bisheriger wirthschaftlichen Erfahrung, höchstens auf 250 bis 300 Rthlr. zu stehen kommt: so fällt von selbst in die Augen, daß diese Kosten, wenn sie recht angebracht sind, allemahl von dem Ueberschuß der Gutseinkünfte bestritten werden können. Den *sub titulo oneroso* besitzenden Genießbrauchern hingegen, wohin in diesem Falle auch die Zeitpächter gerechnet werden mögen, steht nichts entgegen, warum sie nicht den gegenwärtigen Werth einer solchen Häckselmühle zu fordern befugt seyn sollten. Der Nutzen derselben ist schon oben erwiesen worden, und die dazu nöthigen Kosten bestehen hauptsächlich in baren Auslagen, welche durch eigenen Dienst und Leute nur wenig erleichtert werden können.

Oeconomia forensis, 3 Band, S. 447, f.

Häckerlings-Bank,
Häckerlings-Boden,
Häckerlings-Kammer,
Häckerlings-Mühle,
} s. im vorhergehenden Art.

Häckse, siehe Häkse.

Häcksel, siehe Häckerling.

Häfen, siehe Hefen.

Häft, siehe Heft.

Häftchen, Häftel, Häftelhaken; siehe Haft 2.

Häfteln, mit Häfteln befestigen. So häfteln die Jäger die Leinen, wenn sie solche an die Häftel oder Pfähle und Pflöcke anbinden. Im Oberd. ist anhäfteln, zuhäfteln, aufhäfteln, mit einem Häftel, d. i. einer Stecknadel an- zu- oder aufstecken.

Häge-Bereiter, Gehägebereiter, Hägereiter, Heidereiter, Ueberreiter, ein Forstbedienter, welcher die Jagd- und Forstgehäge zu bereiten hat, damit von niemanden Eingriffe in dieselben geschehen. Die Hägereiter sind an einigen Orten mit den ordentlichen Jägern einerley; anderwärts aber bedeuten sie mehr nicht, als

als daß sie die Gränzen und Gehäge bereiten, und auf die Hägung des Holzes und Wildes, wie auch auf die Vertilgung der Raubthiere bedacht seyn müssen; daher ihnen gemeiniglich ein Pferd auf herrschaftliche Kosten in freyem Futter gehalten wird.

Häge-Holz, Holz oder ein Gehölz, welches gehäget, d. i. geschonet wird, in einigen Gegenden Hainholz, zum Unterschiede von einem Hauholze.

Häge-Mahl, in einigen Gegenden, z. B. in Thüringen, ein niederes Gericht, welches des Jahres ein oder mehrere Mahle, gemeiniglich im freyen Felde gehalten wird, Gränzirrungen, Felddiebereyen und andere Feldsachen zu entscheiden. Von dem folgenden hägen, und Mahl, eine Versammlung, besonders gerichtliche Versammlung. Siehe Feld-Gericht.

Häge-Reis, in dem Forstwesen, junge schlanke Bäume, oder so genannte Stangen, welche man auf den jungen Schlägen oder Hauen stehen läßt, Bäume daraus zu ziehen; Laßreiser, Vorständer; siehe Th. XIV, S. 572.

Häge-Reiter, siehe Häge-Bereiter.

Häge-Säule, siehe Jagd-Säule.

Häge-Schau, Hageschau, an einigen Orten die Schau, d. i. Besichtigung der Zäune und Hage an den Wegen.

Häge-Schaub, Häge-Scheibe, s. Häge-Wisch.

Häge-Schlag, ein gehägter, zu verletzen verbothener Schlag, d. i. Theil eines Gehölzes; im gem. Leben auch wohl ein Hainschlag oder Heuschlag.

Häge-Wasser, ein gehägtes Wasser, worin der Fisch- und Krebsfang verbothen ist; ein Bannwasser, im Gegensatze eines Freywassers, worin jedermann zu fischen und zu krebsen frey steht.

Häge-Weide, eine gehägte Weide, welche mit dem Viehe nicht betrieben werden darf.

Häge-Wieſe, eine ſolche gehägte Wieſe; eine Wieſe, welche Gartenrecht hat, und worauf ohne des Eigenthümers Willen niemand weiden darf.

Häge-Wiſch, in der Landwirthſchaft, ein Wiſch Stroh, oder ein Bündel Reisholzes, welches auf eine Stange geſtecket wird, einen gehägten Acker, Schlag, Wald u. ſ. f. damit zu bezeichnen; im Oberdeutſchen eine Hägeſcheibe, Hägeſchaub, Hainſcheibe, Heu-Schaub. Einen Hau, eine Wieſe, einen Acker mit Hägewiſchen abſtecken.

Häge-Zeit, diejenige Zeit, da das Wildbret gehäget, d. i. geſchonet, nicht gejaget noch gefangen wird; die geſchloſſene Zeit, die Grußzeit, die Schonzeit, die Wald-Sperre.

1. Hägen, iſt nur im Niederſ. für ergetzen üblich. Das häget ihn, ergetzet ihn, verurſacht ihm eine lebhafte innere Freude. Imgleichen als ein Reciprocum, ſich hägen, ſich lebhaft und innerlich freuen. Siehe in den Supplem. Behagen.

2. Hägen, mit einem Hage oder Zaune einfaſſen, und dadurch vor der Beſchädigung bewahren.

1. Eigentlich. Einen Acker, ein Stück Wieſe hägen, wo aber einhägen üblicher iſt. In weiterer Bedeutung, auch auf andere Art, z. B. durch einen aufgeworfenen kleinen Graben, durch einen aufgeſteckten Strohwiſch (Hägewiſch) u. ſ. f. oder auch nur durch ein bloßes Verboth vor Beſchädigung oder dem Gebrauche anderer bewahren, wo es häufig von Grundſtücken üblich iſt. Eine Wieſe hägen, ſie mit dem Viehe nicht betreiben laſſen. Einen Wald hägen, kein Holz darin fällen laſſen. Junges angeflogenes Holz hägen, es mit dem Viehe nicht behüten laſſen. Das Wild hägen, es ſchonen, nicht durch Jagen vermindern.

2. Figürlich. 1) Dulden, unterhalten, verbergen und beſchützen, in einigen Fällen. Diebe bey ſich hä-

hägen, daher im Oberdeutschen auch ein Häger, einen Hehler bedeutet. Die Bosheit bey einem andern hägen, sie an ihm dulden und unterstützen. Einen Haß wider jemanden hägen, bey sich dulden und unterhalten. Viele Vorurtheile hägen. Einen Zweifel hägen. In weiterer Bedeutung oft nur für haben, von Vorstellungen, Gedanken u. s. f. Eine geringe, eine hohe Meinung von sich hägen. 2) Sparen, zu Rathe halten, eine nur im Niedersächsischen übliche Bedeutung. Viel Geld zusammen hägen, sparen. Aufhägen wird daselbst für aufheben gebraucht. 3) Fristen, verlängern, ein gleichfalls ungewöhnlicher Gebrauch. 4) Ein Gericht hägen, halten, ein noch in der Gerichtssprache mancher Gegenden üblicher Ausdruck, welcher von den Schranken hergenommen zu seyn scheint, mit welchen man die Gerichtsplätze zu umgeben pflegte, besonders zu der Zeit, da die Gerichte noch unter freyem Himmel gehalten wurden.

So auch die Hägung.

Das Angels. hogian, Dän. hegne, und Schwed. hägna, bedeuten gleichfalls mit einem Zaune umgeben. Für schützen, kommt bey den schwäbischen Dichtern auch heien, und Heie für Schutz vor, und noch jetzt sagt man im Oestreichischen hayen für hägen. Die Nieders. hägen, gütlich thun, und Häge, Pflege, Vergnügen, Lust, gehören zu dem vorigen Zeitworte.

1. Häger, (der) siehe Häger-Gut.

2. Häger, (der) im gem. Leben, Hügel von Sande oder Erde in den Ströhmen, oder an dem Ufer, welche das Wasser daselbst ansetzt, und auch Anlagen, Horsten, Sandhorsten, und wenn sie größer sind, Werder genannt werden. Siehe Hügel, von welchem Worte es nur in dem Suffixo unterschieden ist.

Diejenige Arbeit, durch welche man Zusätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Wasser zu gewinnen und mit seinem Ufer zu vereinigen suchet, wird die Anhägerung genannt; siehe Th. II, S. 155, fgg.

Häger-

Häger-Gericht, ſ. im folg. Artikel.

Häger-Gut, eine nur in Niederſachſen übliche Benennung einer gewiſſen Art dienſtleiſtender Bauergüter, welche auch hägeriſche und holtenſche Güter genannt werden. Die Beſitzer ſolcher Güter, welche Häger-Männer heißen, haben die völlige Nutzung, müſſen aber dem Hägerherren oder Hägerjunker, d. i. dem Grundherren, gewiſſe Dienſte leiſten, ihm den Zehenten und einen beſtimmten Erbzins geben. Ein neuer Beſitzer muß um die Belehnung anſuchen und die Höhr bezahlen. Die Hägermänner ſtehen wegen dieſer Güter unter einem beſondern Hägergerichte, welches ſein eigenes Hägerrecht hat.

Häger-Herr, ſ. im vorhergeh. Artikel.

Häger-Hufe, in einigen niederſächſiſchen Gegenden, eine Art Hufen, welche 60 Morgen Ackers, oder 4 Hakenhufen, oder 2 Land- oder Dorf-Hufen hält. Eine Haken-Hufe hält daſelbſt 15, eine Land- oder Dorf-Hufe 30, und eine Tripelhufe 45 Morgen.

Häger-Junker, Häger-Mann, Häger-Recht, } ſiehe Häger-Gut.

Hägerkeit, ſiehe Hager.

Hägling, in Oberdeutſchland eine Art kleiner Weißfiſche, welche im Canton Freyburg Pfärren, in Lucern Nachtfiſche genannt werden; Albula minima *Geſn.* der den Nahmen Hägling durch kleiner Häring erkläret.

Hägs-Mann, (der) die Hägsleute, in einigen Gegenden ein Feldnachbar, deſſen Acker nur durch einen Hag oder Zaun von dem Acker des andern abgeſondert iſt.

Häher, (der) Häger, Heger, Heher, Heyer, Hieger, ein Geſchlechtsnahme, welcher eben die Vögel andeutet, die bereits im X Th. S. 768, fgg. unter dem Nahmen Aelſter, Corvus pica *Linn.* vorgekommen ſind.

sind. Ob nun gleich Einige die Häher zwar zu den Aelstern rechnen, und sie nur als eine besondere Art derselben ansehen, so bleibe ich doch lieber bey der allgemeinen Bedeutung, und halte Aelster und Häher für einerley Geschlechtsbenennungen. Es sind die gemeinen Aelstern und die gemeinen Häher, als Arten von einander unterschieden, wenn man den gebräuchlichen Worten nachgehen will. Und da erstere, die Aelster schon an vorerwähntem Orte beschrieben ist, so will ich hier noch der in Europa vorkommenden Arten von Hähern gedenken.

1. Der **Holzhäher, Holzschreyer, Hazler, Heerholz, Eichenhäher, Waldhäher,** in der Mark **Holzscher,** und an einigen Orten auch **Markolf,** (ein Nahme, den er mit der Mandelkrähe gemein hat,) **Herrenvogel** (entweder als eine verderbte Aussprache des Wortes Häher, oder auch so fern er wegen seiner bunten Farben, spaßhaften Stellungen und Gelehrigkeit von vornehmen Personen ehedem mehr geliebt wurde, als jetzt geschieht,) Pica glandaria *Gesn. Aldrov. Willughb. Raj. Albin. Frisch. Olin. Klein.* Garrulus *Brisson.* Corvus glandarius *Linn* Fr. Geai, ein Raub-Vogel, welcher sich in den europäischen Gehölzen aufhält, wo er fast beständig schreyt, von Eicheln und Nüssen lebt, auch wohl auf die Saat, junge Erbsen und Kirschen fällt, und bey großem Hunger kleine Vögel anpackt. Wenn die Eicheln reif sind, füllet er mit denselben seinen Kropf an, und leget solche in hohle Bäume zu seinem Vorrath auf den künftigen Winter. Sein schwarzer und starker Schnabel läuft gerader zu, als bey den übrigen Rabenarten, bey denen derselbe an der Spitze eine kleine Krümmung hat. Hinter dem Kopfe ist etwas röthliches; die Farbe des Rückens ist etwas blasser und spielt ins Aschfarbige; die Flügeldeck-Federn sind blau, und mit schwarzen und weißen Quer-Linien besetzt; die Steißfedern, weißlich; und der

Schwanz,

Schwanz, welcher weit kürzer, als an der Aelster ist, hat weiße Tüpfel; Brust und Bauch sind blaß aschfarbig, so wie auch die Füße und Zehen; die Klauen sind schwarz und etwas hakenförmig. Das Männchen ist etwas größer als das Weibchen, hat schwärzere Kopffedern, und die Deckfedern seiner Flügel sind von einem schönen Blau. Er bauet im Anfange des Mayes sein Nest gemeiniglich auf einer Eiche, auswendig von dürren Zweigen, und überkleidet es inwendig mit Heidekraut, dessen Zweige er künstlich unter einander verbindet, daß es einer Tapete ähnlich sieht. Er leget 8 aschgraue, etwas ins Grüne spielende Eyer, welche sich durch dunkle braune Pünctchen auszeichnen.

Er wird zur Herbstzeit öfters in den Drosselschlingen gefangen. Im Journal oecon. v. Mon. Jul. 1752, S. 63, wird folgende leichte und lustige Art, die Holz-Häher zu fangen, angegeben, welche vermuthlich auch bey Amseln und Aelstern mit gleichem Erfolge gebrauchet werden kann, als welche Vögel sich überhaupt schwer beykommen lassen, indem ihr feines Gehör und scharfer Geruch nicht erlauben, daß man sich ihnen anders nähern kann, als auf eine große Ferne. Zu solchem Fange nun muß man einen zahmen Häher haben, und solchen entweder in der Tasche, oder in einem verdeckten Käfich, nach einem Walde oder andern Gehölze tragen, worin man solche Vögel vermuthet. Man geht 100 oder 200 Schritt in das Gehölz hinein, und wählet einen Ort, der ein wenig bedeckt ist, dergleichen man gemeiniglich findet, wenn man den Fußsteigen oder Wegen, die durch die Gehölze gehen, folget. Alsdenn nimmt man seinen Vogel, legt ihn mit dem Rücken auf die Erde, und macht ihn mit zwey kleinen Gäbelchen auf dem Boden fest, indem man seine beyde Flügel unter diese Gabeln stecket. Hierbey muß man sich in Acht nehmen, daß man den Vogel nicht verletze, weil er öfter zu diesem Gebrauche dienen kann. Die

Gä-

Gäbelchen muß man ſo tief in die Erde ſtecken, daß der Vogel, aller Bemühungen ungeachtet, die er anwenden wird, ſich nicht losreißen kann. Wenn man ſeinen Vogel alſo gelegt hat, begibt man ſich in das Gehölz, und ſtellet ſich ſo, daß man nicht leicht geſehen werden, und doch alles, was vorgehen wird, ſehen kann. Auf das Geſchrey, welches der Häher, indem er ſich loszureißen ſuchet, machen wird, werden alle andern, die auf eine halbe Meile rings herum ſind, von Baume zu Baume bis an den Ort herzu fliegen, wo ſie ihren Camerad, der ſich in ſolcher Ungemächlichkeit befindet, ſehen werden. Nachdem ſie einige Zeit über eine ſo ſeltſame Begebenheit unter einander geſchwatzet, und niemand ſehen, und kein Geräuſch hören: ſo wird ſie die Neugierde antreiben, die Sache näher zu unterſuchen; ſie werden auf die Erde fliegen, um den Unglücklichen herum gehen und hüpfen, dem ſie ohne das geringſte Mißtrauen immer näher und näher kommen werden. Dieſer, welcher den Kopf und die Krallen frey hat, wird aus Verzweifelung, ſich allein unglücklich zu ſehen, ſich des erſten des beſten, der ihm allzu nahe kommt, bemächtigen, und ihn gewißlich nicht wieder fahren laſſen. Das Geſchrey dieſes neuen Gefangenen kündigt an, daß unſer Häher ſeinen Fang gethan hat; alsdenn rücket man aus ſeinem Hinterhalte hervor, und hohlet ſeine Beute. Die übrigen Häher werden freylich zwar davon fliegen, allein man kann verſichert ſeyn, daß ſie ſich nicht wegmachen werden. Man geht wieder auf ſeine Lauſche zurück, und wird ſie bald wiederkommen, und ſeinen Häher einen zweyten davon erwiſchen ſehen. Solchergeſtalt kann man deren viele nach einander fangen.

2. Der hellblaue Häher, Pica ſ. Garrulus argoratenſis *Klein.* Coracias garrula *Linn.*; ſiehe Blau-Krähe im Art Krähe.

3. Der Nußhäher oder Tannenhäher, Pica nucifraga *Klein* Corvus caryocactes *Linn.*; siehe Nuß-Krähe im Art. Krähe.

Das Fleisch der Häher ist eben nicht schätzbar; und wenn sie von Einigen gegessen werden, so ist es wohl darum, weil sie wilde Vögel sind.

Hähnker, (der) in der Bienenzucht, besonders Nieder-Sachsens, ein Schwarm Bienen, welcher auf ein von andern Bienen verlassenes Gewirk gesetzet wird.

Häkel, (das ist eigentlich das Diminut. von dem Worte Haken, für Häkchen, Häklein, einen kleinen Haken zu bezeichnen. So ist bey den Kunstdrechslern das Häkel, ein halbrunder gekrümmter Drehstahl, harte Körper inwendig auszudrehen; von welchem der so genannte Häkel-Stahl, d. i. ein gekrümmter Drehstahl, besonders Kugeln in einander zu drehen, noch verschieden ist. Wenn dieses Wort im männlichen Geschlechte der Häkel lautet, so ist die Endsylbe nicht mehr das Zeichen einer Verkleinerung, sondern vielmehr eines Werkzeuges, und Häkel bedeutet alsdenn ein Werkzeug, womit man etwas haket, oder vermittelst dessen krummen Spitze heraus hohlet. Eben so bezeichnet das zusammen gesetzte Baumhäkel, oder vielmehr Baumhäckel oder Baumhacker, einen Vogel, der seine Nahrung aus den Rinden der Bäume heraus hacket.

Häkelig, oder häklig, ist nur im Oberdeutschen üblich, wo es theils im eigentlichen Verstande, mit kleinen Haken versehen bedeutet, theils figürlich, bedenklich, kitzelig. Eine häkelige Sache, eine bedenkliche Sache, welche behutsam behandelt seyn will. Ein häkeliger Mensch, der an allen Dingen etwas zu tadeln hat, dem man nicht leicht etwas recht machen kann, und der auch wohl ein Häkler genannt wird.

Häkeln, mit kleinen Haken herbey zu ziehen suchen. So sagt man von den Katzen, daß sie häkeln, wenn sie

mit

mit ihren Klauen spielend einhacken. Zusammen häkeln, an einander häkeln, mit kleinen Haken an einander befestigen. So auch anhäkeln, forthäkeln, zuhäkeln.

Häker, in einigen niedersächsischen Gegenden, eine Art geringer Bauern, welche nicht mehr Acker haben, als sie mit einem Haken des Jahres bearbeiten können, und dafür dem Grundherren gewisse Handdienste leisten müssen. Sie scheinen von den oben erwähnten Hägern noch sehr verschieden zu seyn. Daher das **Häkergut**, das Gut eines solchen Häkers.

Häkler, siehe oben, S. 640.

Häkse, (die) der Kniebug an den größern Thieren, besonders an den Hinterfüßen derselben. In weiterer Bedeutung der ganze untere sehnige Theil des Fußes der größern Thiere, und in Niedersachsen auch wohl der Menschen.

Im Oberd. Haxe, Hachse, Hächse; im Nieders. Hesse, im Osnabrück. und Pomm. Hespe; bey einigen Hochdeutschen auch wohl Häxe, Hexe, Hechse. An den Schöps- und Kalbs-Keulen wird dieses Bein wegen einiger Aehnlichkeit auch die Flegelkappe, imgleichen das Mägdebein genannt, weil man es den Mägden zu geben pflegt. Es gehört zu dem Worte Hacke, und drückt, wie dieses, die Aehnlichkeit dieses Buges mit einem Haken aus; daher man es auch füglich Häckse schreiben kann.

Ihre hält das gleich bedeutende Schwed. Hasnar für ein von Hah, die Hacke, Ferse, und Sino, Sehne, zusammen gesetztes Wort. In der monseeischen Glosse kommt aus 2 Kön. 8, 4. subneruauit vor, welches daselbst hasneta übersetzt wird. Schilter hält es für einen Fehler und will abasnita lesen; allein es bedarf dieser Verbesserung nicht, weil hasneta zu unserm Worte gehört und die Häksen abschneiden bedeutet. Frisch führt aus einer handschriftlichen Bibel-Uebersetzung in der königl. Bibliothek zu Berlin aus Josua 11 die Stelle an: Ihre Rosse sollt du enthehsenen, welches eben das ist.

Hälberling, ein nur im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein Mittelding von zweyen Arten, einen Bastart, Blendling, Zwitter zu bezeichnen, d. i. ein

Ding, welches von zwey Dingen verſchiedener Art erzeuget worden, und daher jede Art nur halb an ſich hat. Beſonders werden die Baſtarte oder Zwitter von Karauſchen und Braſſen Hälberlinge genannt.

Hälbling, eine ehemahlige Benennung der Häller, einen halben Pfennig zu bezeichnen, welche ſchon in dem Schwabenſpiegel vorkommt. Siehe Häller.

Hälftchen, in einigen Gegenden, ein Buttergefäß, welches 4 Quart brandenburgiſchen Maßes hält.

Hälfte, im Niederſ. Halve, das Hauptwort des Bey- und Nebenwortes halb, welches ſchon im Niederſ. half lautet. 1. Ein Theil von zwey gleichen Theilen, worin ein Ganzes getheilet, oder als getheilt betrachtet wird. Die Hälfte eines Zirkels, eines Eimers Wein, des Gehaltes u. ſ. f. Die zwey Hälften wieder zuſammen ſetzen. Wo man im g. L. es mit der Gleichheit der Theile ſo genau nicht nehmen muß. Es iſt jetzt um die Hälfte mehr, um die Hälfte größer. Die Ausgaben mit einem andern zur Hälfte tragen, die Hälfte, oder den halben Theil dazu beytragen. Der Gewinn ſoll zur Hälfte, der Hälfte nach, halb, dein ſeyn. Die Nutzung zur Hälfte genießen.

2. Derjenige Punct, oder diejenige Linie, welche ein Ding in zwey gleich große, oder ungefähr gleich große Theile theilet; die Mitte. Ein Gefäß bis zur Hälfte voll machen. Wir ſind auf der Hälfte unſerer Reiſe. Die Hälfte des Weges.

Hälft-Pachter, ſiehe Colonus.

Hälft-Schäfer, ſiehe unter Schaf.

Häller (*), [der] L. Obolus, die geringſte Münzſorte, welche einen halben Pfennig gilt. Jemanden bey

Häller

(*) In Oberſchwaben Haller, im Böhm. Halrj. Es iſt ſchon eine alte Meinung, daß dieſe Art Münze ihren Nahmen von der Stadt Halle in Schwaben habe, weil ſie daſelbſt zuerſt gemünzet worden, daher man ſie im mittlern Lat. auch Hallenſis nannte. Allein es iſt wahrſcheinlicher, daß ſie von Halb genannt

Häller und Pfennig bezahlen, ihn völlig bezahlen, bis auf den letzten Häller; Fr. payer jusqu'au dernier sou. Ich wollte nicht einen Häller darum geben; nicht einen blutigen Häller haben; einen um die Häller bringen; wer den Häller nicht spart, wird keines Pfenniges Herr, und, was zum Häller geschlagen ist, wird kein Groschen werden, sind im gemeinen Leben übliche sprichwörtliche Redensarten.

Die Häller kamen, nachdem des Silbers in Deutschland weniger wurde, an statt der Denariorum auf. Die Benennung ist von der Stadt Halle in Schwaben hergenommen, wo die Kaiser eine Münze errichtet hatten. Sie hießen in den mittlern Zeiten auch Pfennige, und wurden Pfundweise ausgegeben. Diese Pfund Häller wurden in Lateinischen Urkunden Talenta Halerorum, Halensia, oder Halensis monetæ, genannt. 600 Stück Häller machten eine Mark Silber aus. Es gibt auch Dreyhällerstücke, da zwey einen Dreyer machen. Daher hießen sie auch Kreutz-Dreyhäller, und Händleinpfennige. Die Abbildung eines altenburgischen Händleinpfennigs siehe Fig. 1114. Die erste Seite zeigt auf einem Viereck ein Ankerkreutz, und die andere eine flache rechte Hand, mit einem Röschen in der Mitte. Es sind aber solche Häller oder Händleinpfennige auch an mehrern Orten, als zu Halle, gemünzt worden. So verordnete z. E. Kaiser Carl *IV*, im J. 1356, daß in den vier Reichs-

nannt worden, weil sie von Anfange an einen halben Pfennig galt, und daher auch mit den Pfennigen in ihrem Werthe stieg und fiel. Im Schwabenspiegel wird ein Häller Hälberling, Helbling, und im Engl. Halfpenny genannt, ungeachtet die englandischen Häller von den deutschen im Werthe sehr verschieden sind, und sich mehr unsern alten Hällern nähern, deren sechzig einen Gulden machten. S. Pfennig und Kreutzer. Man mag nun eine Abstammung annehmen, welche man will, so folget doch daraus, daß dieses Wort richtiger mit einem ä als mit einem e geschrieben wird, obgleich das e in hundert andern Stellen die Stelle des ä vertritt.

Städten Frankfurth, Nürnberg, Ulm und Donauwerth, Häller sollten geschlagen werden von $\frac{1}{3}$ löthigen Silber und $\frac{2}{3}$ Kupfer. Auf eine hallische Mark sollten gehen 31 Schill. 4 Häller. Ein Pfund solcher Häller sollte für 1 Goldgülden genommen werden. Darauf sollte ein Kreutz und eine Hand zu sehen seyn, nebst einem darunter gesetzten Beyzeichen, dabey man einer jeden Stadt Münze erkennen möge. Diese sollten in Franken und Schwaben allenthalben genommen werden. Da also die Kreutz- und Händleins-Häller im Reiche so gäng und gebe wurden, so ließ auch die Stadt Altenburg solche in gleicher Form nachschlagen, und, nach der Vorschrift des Kaisers, ihr Beyzeichen, das Röschen, in die Hand prägen.

Je mehr diese Gattung alter Pfennige und Häller bereits eingeschmolzen worden sind, je größerer Aberglaube wird von dem gemeinen Volke an vielen Orten damit noch getrieben, welches solche für ein kräftiges Verwahrungsmittel wider alle Verwundung, die Epilepsie, das Beschreyen der Kinder, und viele andere Unglücks- und üble Zufälle, ansieht und gebrauchet; daher pflegen einige Leute dergleichen stets bey sich zu tragen, sie werden den Kindern an den Hals gehänget, unter Bäume vergraben, in die Branntweinsblasen geworfen, in die Mühl-Dämme gelegt, ja gar von Einigen verschluckt, oder doch etwas davon abgefeilet, und als eine Arzeney eingenommen. Manche gewinnsüchtige Spieler bilden sich auch ein, damit vieles Glück zu haben. Die Ursache von dem allen ist die närrische Einbildung von dem jetzt ungewöhnlichen Gepräge mit dem Kreutze und der Hand, davon sie fast eben eine so geheimnißvolle, aber doch alberne Auslegung machen, als Crusius von den auf den schwäbisch-hallischen Münzen in den Reichsadler gesetzten drey Figuren des Kreutzes, der Hand und des Reichs-Adlers, welcher sie auf eine Vorstellung der drey Personen der heil. Dreyeinigkeit ausdeutet. Weit schöner lautet die allegorische Auslegung ihres Münzgepräges, welche die Reichsstadt Halle, als eine Randschrift, um ihre neuesten Species-Reichs-Thaler hat setzen lassen:

Candor inest Halis. Dubitas? En *Dextra Fidesque.*

Schlegel epist. ad Tenzelium de nummis Altenburgensibus cruce manuque signatis.

Man

Man erfand nachher auch kupferne Häller; daher der Unterschied unter weißen und rothen oder schwarzen Hällern kommt.

In der Stadt Cotbus in der Niederlausitz wurden die so genannten schwarzen Häller gemünzet, auf welchen sich ein Ochsenkopf befand; im J. 1483 aber hörte man auf, dergleichen zu schlagen, und prägte dafür weiße Häller mit dem Krebse, als der Stadt Wapen, deren 1440 einen Reichsthaler ausmachten.

Vormahls galt ein Häller so viel, als zu unsern Zeiten ein Kreutzer, und auf Jahr- und Wochenmärkten wurde alles um Häller gekauft. 6 Häller thaten 1 Schilling Häller, und dieser 30, d. i. 180 Häller, 1 Pfund Häller aber 3 Gulden rheinisch. Was ein Pfund Häller sey, ist heut zu Tage ungewiß, wie gemein auch diese Münzrechnung in den alten Zeiten gewesen. Denn die alten Nachrichten geben davon nichts beständiges an die Hand, indem sich findet, daß ein Pfund Häller bald einen rheinischen Gulden, bald acht Mahl 30, d. i. 240 Pfennige, welches um 12 Pfennige weniger, als ein Gulden, bald 2½ Gulden, bald 1 Dickthaler, bald nur 15 Kreutzer, im Werthe betragen habe.

Im Sächsischen sind die Häller an einigen Orten, auch im Braunschweigischen sowohl als im Cölnischen gewöhnlich, und machen an letzterm Orte 8 Häller einen Albus.

Daß die Hällermünze überflüßig sey, werde in einer Betrachtung über den Nachtheil der gar zu kleinen Scheidemünze, im Art. Münze zeigen.

Im Silber- und Goldgewichte machen 7 Häller 1 Pfenniggewicht, und 32 Häller 1 Loth.

In Schlesien ist Häller auch eine Art eines kleinen Gewichtes, deren 2 auf einen Denar, 8 auf ein Quent, und 32 auf ein Loth gehen.

Häller-arm, im gem. Leben, sehr arm, der gleichsam keinen Häller im Vermögen hat, blutarm.

Häller-Kraut, bey den neuern Schriftſtellern des Pflanzenreiches, eine virginiſche Pflanze mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden und bedecktem Samen; Obolaria virginica *Linn.* Die Wurzel iſt korallenartig. Die Blätter ſtehen an dem Gipfel des Stängels nach oben zu, und ſind rundlich. Von ihrer Geſtalt und Aehnlichkeit mit den Hällern, hat ſie ihren Nahmen erhalten.

Mit eben dieſer Benennung wird von Einigen auch der Bauernſenf, Thlaspi aruenſe *Linn.* beleget.

Hälochen, ſiehe Ueberſchlag.

Hälter, Niederſ. **Holder**, Oberd. **Halter**, ein Ort oder Raum, worin man etwas auf behält, doch nur in einigen Fällen. So wird eine Ciſterne oder ein großes Gefäß, worin ſich das zu den Springbrunnen nöthige Waſſer ſammelt, ein **Hälter** oder **Waſſerhälter** genannt. In der Land- und Hauswirthſchaft iſt der **Hälter** oder **Fiſchhälter**, ein kleiner Teich, oft auch nur ein durchlöcherter Kaſten, die zum Verſpeiſen beſtimmten Fiſche darin lebendig zu erhalten; und ein **Hälterſchiff**, ein Kahn mit einem Fiſchhälter oder Fiſchkaſten, zum Transport der Seefiſche; ſ. Th. XIII, S. 499.

Haemanthus, ſiehe **Blut-Blume**.

Haematites, ſiehe **Blut-Stein**.

Haematoxylon, **Blutholz**; ſiehe **Roth-Holz**.

Hämiſch (*), auf eine heimliche Art boshaft, geneigt, andern auf eine hinterliſtige Art und ohne ihre Erwartung zu ſchaden, und in dieſer Denkungsart gegründet.

Ein

(*) Im Niederſ. fünſch. Friſch leitet es von heim, heimlich, her, wovon heimiſch, im Oberdeutſchen noch für zahm, gebraucht wird. Man kann es aber auch zu Hamen rechnen, ſo daß damit zunächſt auf die Nachſtellung geſehen wird; indem hämiſch in dieſer Bedeutung wohl niemahls heimiſch geſchrieben oder geſprochen wird. S. Heimtückiſch, mit welchem es in der Bedeutung überein kommt.

Ein hämischer Mensch. Ein hämisches Betragen. Jemanden hämischer Weise schaden. Ein hämischer Streich.

1. **Hämmerling**, in einigen Gegenden ein Nahme der Goldammer; siehe Ammer.

2. **Hämmerling**. 1. In den Marionetten-Spielen wurde ehedem der Pickelhäring oder Hanswurst Meister Hämmerling oder Hämmerlein genannt.

Vielleicht als das Diminut. von dem Nieders. Hammer, ein durchtriebener Mensch; siehe Hammer.

2. An manchen Orten heißt der Kasiller, zuweilen auch der Scharfrichter, im Scherze und Spotte Meister Hämmerling.

Vermuthlich von dem Abschlagen oder Abpuffen des gestorbenen Viehes.

3. An andern führt der vorgegebene Berggeist oder Kobold, imgleichen ein jeder Poltergeist den Nahmen Meister Hämmerling, weil er sich durch Hämmern oder Klopfen zu verrathen pfleget.

Hämmern, Schläge mit dem Hammer thun, am häufigsten in Absicht auf den dadurch verursachten Schall. Das Hämmern schlägt dem Schmid die Ohren voll, Sir. 38, 10. Nieders. pinken, bakern. Zuweilen, obgleich seltener, und nur im gem. Leben, auch in Rücksicht der dadurch geschehenen Bearbeitung. Etwas gerade, gleich hämmern. Wo doch schlagen oder klopfen üblicher sind.

Hämorrhoiden, aus dem Gr. und Lat. Haemorrhois, oder den Fluß der goldenen Ader, nennt man den Ausfluß des Geblütes um den Ausgang des Mastdarmes, besonders bey der Leibesöffnung. Wenn das Geblüt keinen Ausgang bekommt, sondern sich am Ausgange des Mastdarmes kleine Hügelchen setzen, so nennt man es die blinden Hämorrhoiden, Haemorrhoides coecae. Die Benennung goldene Ader hat dieser Blutfluß wegen des großen Nutzens, welchen viele Aerzte demselben zuschreiben, erhalten.

Wenn die Philiſter, welche einſt mit Krankheiten an heimlichen Orten geſchlagen wurden (nach 1 B. Sam. 5, 6.) die Feigwarzen oder Zacken gehabt haben: ſo iſt es kein Wunder, daß ſie ſo willig waren, ſich mit den funf goldenen Bildern ihrer beſchädigten Theile, und andern koſtbaren Geſchenken, von einer ſo peinlichen Plage zu befreyen. Es iſt hier der Ort nicht, zu unterſuchen, ob dieſes leidige Uebel die wahre Philiſterkrankheit ſey; ſo viel iſt gewiß, daß ſie ein großes Unglück für diejenigen iſt, die damit heimgeſuchet werden, und daß die Hämorrhoiden, wodurch ſie veranlaſſet wird, unendlich viele Menſchen mehr quälen, als erquicken. Daher muß man die prächtige Benennung von einer goldenen Ader in keinem andern Sinne nehmen, als die goldenen Kleinode der Philiſter, nähmlich daß ſie ſchimmernde Zeichen eines würenden Elendes ſind. Ich werde ſuchen, gewiſſen Leſern gegenwärtigen Werkes, die ſich mit etwas anders, als mit der Erforſchung des menſchlichen Elendes zu beſchäftigen haben, hauptſächlich aber denjenigen, die auf dem Lande ohne Arzt leben müſſen, einen hinlänglichen Begriff von der Gefahr zu geben, welche mit dieſer Blutbewegung verbunden iſt, und ihnen zur Erleichterung und Hebung ihres Uebels, einige Mittel vorſchlagen, von welchen ich aus einer dreyßigjährigen Erfahrung weis, daß ſie ſicher und zuverläßig ſind.

In dem Unterleibe befinden ſich zwo große Blut-Adern, welche das Geblüt nach dem Herzen zurück führen. Die eine, welche das Blut aus einer unendlichen Menge kleinerer Blutadern, die in dem Unterleibe vertheilt ſind, empfängt, durch die Leber zurück, und vermittelſt der Hohlader zum Herzen führt, heißt die Pfortader. Die andere, welche das Blut aus den Füßen und verſchiedenen Theilen des Unterleibes empfängt, und nach dem Herzen unmittelbar zurück

führt,

führt, wird die Hohlader genannt. Man muß ſich alſo die Pfort- und Hohl-Ader, als zwey Stämme vorſtellen, die in den Theilen des Unterleibes und der Füße eingewurzelt ſind, und deren Wurzeln aus dieſen Theilen den Stämmen die Säfte zuführen. Auf dieſe Weiſe iſt die Pfortader mit einer ihrer Wurzeln in dem obern Theile des Maſtdarmes eingepflanzt, gleichwie ſich eine Wurzel von der Hohlader in dem untern Theile dieſes Darmes befindet. Die beyden Stämme der Blutadern empfangen alſo auch aus dieſen Wurzeln des Maſtdarmes einen Theil des Geblütes; und wenn es ſich zuträgt, daß das Geblüt in den Stämmen nicht geſchwinde oder frey genug zum Herzen fortgehen kann: ſo muß es ſich nothwendig in den Wurzeln anhäufen und ſie ausdehnen. Wenn dieſe große Ausdehnung ſo groß wird, daß das Geblüt durch die Endungen dieſer Wurzeln heraus dringet, ſo entſteht die Ergießung des Blutes, und dieſe trägt ſich, wegen der dazu bequemen Lage der kleinen Adern, vornehmlich in den oberwähnten beyden Wurzeln, ſowohl der Pfort- als Hohlader, am öfterſten zu. Daher hat man dieſe beyde kleine Adern im Maſtdarme, wegen ihrer natürlichen Fähigkeit zu Blutflüſſen, mit einem griechiſchen Worte, welches dieſe Fähigkeit ausdrückt, Hämorrhoidal-Adern, und zwar die Wurzel der Pfortader im obern Theile des Maſtdarmes, die innere; die Wurzel der Hohlader im untern Theile des Maſtdarmes aber die äußerliche Hämorrhoidal-Ader genannt.

Die Hämorrhoiden können durch mancherley Urſachen zum Fluſſe gebracht werden. Es kann eine Schärfe im Maſtdarme die Endungen der Hämorrhoidal-Adern zerfreſſen; es kann eine Erſchlaffung dieſelben unvermögend machen, das Blut zurück zu halten. Das Blut kann in den Stämmen nicht geſchwinde genug fortgetrieben werden, daß es ſich alſo in den Wurzeln anhäufen muß; oder das Blut kann auch zu dünn

seyn, als daß die Endungen der Hämorrhoidal-Adern dasselbe zurück halten könnten. Zuweilen kann es aus besondern Ursachen sich in diesen Gegenden anhäufen; und in allen diesen Fällen geschieht es, daß sich das Blut in den Mastdarm ergießt, und bey der Leibes-Oeffnung mit abgeführet wird. Boerhaave findet die Ursache, warum ganz gesunde Leute die Hämorrhoiden bekommen, in den harten Excrementen, welche den ganzen Mastdarm anfüllen, und nicht ohne Bemühung an den Wänden desselben hinab gedrückt werden müssen, da sie denn das Blut in den Adern zurück, und endlich heraus pressen. So wahr und gemein diese Ursache ist: so ist es doch nicht die einzige. Die hitzigen Speisen, Getränke und Arzeneyen, pflegen, wenn man sie häufig genießt, eben diese Wirkung hervor zu bringen. Daher sind die Trunkenbolde, die Liebhaber des Knoblauches, der Gewürze, und diejenigen, welche Nieswurz, Aloe u. d. gl. stark gebrauchen, vor andern zu den Hämorrhoiden geneigt. Das viele Sitzen, wobey besonders die Gegend, wo die Hämorrhoidal-Adern liegen, stark gerieben oder gepreßt wird, z. E. das Fahren, Reiten; oder wobey das Blut in seinem freyen Rücklaufe durch den Unterleib gehindert wird, z. E. das Sitzen mit zusammen gedrücktem Unterleibe, oder während der Schwangerschaft, wie auch das Krummsitzen und starke Pressen bey Entledigung des Leibes; alles dieses kann zu solcher Ergießung des Blutes viel beytragen. Die Vollblütigkeit, welche Stahl für die vornehmste, ja fast für die einzige Ursache der Hämorrhoiden hält, bringt dieselben öfters allein, noch mehr aber in solchen Fällen hervor, wo eine oder mehrere der vorigen Ursachen zugleich Statt finden; und in so fern erhellet, wie die Verabsäumung des Aderlaßes, das Aufhören des Nasenblutens und anderer natürlicher Blutflüsse, zur Hervorbringung dieses Flusses etwas beytragen könne;

ande-

anderer gelegentlicher Urſachen zu geſchweigen, die ein Jeder leicht ſelbſt beurtheilen kann, nachdem ich die Entſtehungsart des Hämorrhoiden-Fluſſes überhaupt angezeigt habe.

Ehe die Hämorrhoiden zum Fluſſe kommen, empfindet man gemeiniglich ſchon im voraus die Wirkung der Urſachen, welche ſie hervor bringen. Die Anhäufung des Geblütes in den Blutgefäßen des Unterleibes veranlaſſet ſpannende, ſtechende und andere ſchmerzhafte Zuſammenziehungen in verſchiedenen Gegenden des Unterleibes, beſonders aber im Kreuße, auf dem Rücken und in den Lenden. Mit dieſen iſt öfters ein beſchwerlicher Schmerz im Maſtdarme verbunden, welcher zuweilen dicht bey dem Ausgange deſſelben, zuweilen aber, wenn er recht arg wüthet, höher hinauf zu ſpüren, und nicht anders beſchaffen iſt, als ob an derſelben Stelle, welche ſo hart als ein Knopf iſt, ein glühender Nagel eingeſchlagen wäre. Es iſt etwas ſeltenes, ohne dieſe Ungelegenheiten zur goldenen Ader zu kommen; doch trägt es ſich zuweilen zu, daß die Hämorrhoidal-Adern ohne dergleichen brennenden Schmerz zum Fluſſe kommen; und alsdenn genießt man dieſe ſo genannte Wohlthat der Natur ganz unvergällt. Wir wollen die Vortheile derſelben gegen die damit verbundenen Unbequemlichkeiten halten: ſo wird ſich zeigen, ob man Urſache habe, die Natur zu dieſer Ausführung zu nöthigen, oder ob man beſſer thue, ſie, wo möglich, zu vermeiden.

Wenn die goldene Ader ohne große Schmerzen zum Fluſſe kommt, ſo vermindert ſie die Vollblütigkeit, erſetzt andere natürliche Blutflüſſe, welche verſtopft oder verſieget ſind, hebet die Beſchwerlichkeiten, welche von der Anhäufung oder Stockung des Geblütes im Unterleibe zu entſtehen pflegen, und beſchützt den Leib vor allen übeln Folgen des überflüſſigen und dicken Geblütes, und dieſes alles auf eine ſichere unbe-

ſchwer-

ſchwerliche Art, und geſchwinder, als es nach andern Methoden zu erfolgen pflegt. Dieſes ſind wahrhaftig große Vortheile; und wer wollte es alſo wohl den Italiänern, Spaniern und Portugieſen verdenken, wenn ſie ſich einander zum Durchbruche der goldenen Ader Glück wünſchen, und ein langes Leben daraus prophezeyen! Der Ort, wo die goldenen Adern durchbrechen, könnte zu keiner Blutausführung beſſer ausgeſucht ſeyn; denn es findet daſelbſt ſo fort ſeinen Ausgang, und kann nicht den geringſten Schaden im Maſtdarme anrichten. Die Krankheiten, welche dadurch gehoben und verhütet werden, ſind die gefährlichſten, und zugleich von der Art, daß öfters in der Arzeney-Wiſſenſchaft entweder gar kein, oder doch kein ſo geſchwindes, ſicheres und unbeſchwerlicheres Mittel iſt, als die goldene Ader. Jedermann wird dieſes von denen Krankheiten eingeſtehen, die von der Vollblütigkeit herrühren, die zu dem berüchtigten Haufen der hypochondriſchen Beſchwerden gehören, und die von verſtopften oder ausbleibenden natürlichen Blutflüſſen ihren Urſprung nehmen. Es iſt alſo, überhaupt betrachtet, eine wahre Wohlthat der Natur, wenn ſie ſich auf dieſen Weg wendet; und es iſt ein vortreffliches Kunſtſtück eines Arztes, wenn er ihr dieſen Weg durch gute Mittel anweiſen, oder wenigſtens erleichtern und eben machen kann.

Betrachten wir hingegen die Sache von einer andern Seite, ſo finden wir, daß wir wenig Urſache haben, uns auf dieſe Hülfe der Natur etwas zu gute zu thun. Eine von den Haupturſachen, warum ich ſie für entbehrlich halte, iſt die Schwierigkeit, welche gemeiniglich dabey iſt, ehe die goldene Ader zum Durchbruche kommt. Man kann kaum einen einzigen Fall gegen zwanzig rechnen, wo es damit ohne Beſchwerlichkeit und wüthende Schmerzen zum Zwecke kommen ſollte. Es wird gewiß wenig Menſchen geben, welche

die

die goldene Ader haben, die nicht von den brennenden Knoten im Mastdarme, deren ich oben gedacht habe, etwas wissen sollten. Die Schmerzen im Rücken, im Kreutze und in den Lenden, sind eine fast tägliche Marter solcher Personen, und man kann seinem ärgsten Feinde ohne Unbarmherzigkeit die Qual nicht gönnen, die man von diesen höchst schmerzhaften Zufällen auszustehen hat. Da es nun so selten geschieht, daß die goldene Ader ohne dieselben zum Flusse kommt, so ist dieses ein Umstand, welcher verursachet, daß wir vor dieser Wohlthat der Natur beben müssen. Wir müssen sie auf diese Weise viel zu theuer bezahlen, als daß wir damit zufrieden seyn könnten.

Ein anderes Unglück bey dieser Sache besteht darin, daß bey sehr vielen Menschen, welche die vorläufigen Schmerzen der goldenen Ader nach allen Graden ausgestanden haben, dieselbe dennoch nicht einmahl zum Flusse kommt, sondern daß sie dagegen mit einer Menge anderer Plagen heimgesuchet werden, welche unter dem Nahmen der blinden Hämorrhoiden bekannt sind. Nichts ist grausamer, als die Pein von der blinden goldenen Ader, wenn sie recht zu wüthen anfängt. Es zeigen sich nähmlich am Ende des Mast-Darmes rothe entzündete Knoten, davon einige mit dunkelm schwarzem Geblüte angefüllt, andere aber wirkliche Entzündungen sind, welche letztere hauptsächlich die Schmerzen verursachen. Gemeiniglich sind diese Knoten nur klein, und unter dem Nahmen der Zacken, Feigwarzen, Mastkörner ꝛc. bekannt; zuweilen aber gelangen sie auch zu einer außerordentlichen Größe. Ich habe dergleichen als geballete Fäuste groß, braun, roth, und dermaßen erhitzt gesehen, daß man die Hitze schon in einiger Entfernung spüren konnte. Es ist nicht genug, daß solche Leute, wegen unaussprechlicher Schmerzen, weder sitzen, noch stehen, noch auf dem Rücken liegen können, sondern es darf

sich

ſich auch nichts regen, was ihnen nur irgend eine lebhafte Empfindung macht, ſo leiden ſie die ärgſte Qual, weil ſich die Muskeln, welche das Ende des Maſtdarmes zuſchließen, von dem geringſten Schrecken zuſammen ſchnüren, und den Schmerz vergrößern. Solche entzündete Zacken vereitern ſich öfters, und müſſen nicht ſelten von der Hand des Wundarztes geöffnet werden. In beyden Fällen iſt man in Gefahr, die ſo ſehr beſchwerlichen und oft unheilbaren Fiſtelſchäden davon zu tragen, welche gar ſelten ohne Schnitt geheilet werden. Zuweilen vertrocknen die Zacken nach und nach wieder, und alsdenn hört der Schmerz zwar auf, aber gemeiniglich bleibt die Haut darnach ausgedehnt, und entzündet ſich nach Gelegenheit von neuem. Zuweilen hängen an dem Maſtdarm, in die Runde herum, einige ſolche leere und ſchlaffe Säcke, in der Länge und Geſtalt, wie die Finger an einem ledernen Handſchuh, herab, welche auch zu der Zeit, wenn ſie nicht ſchmerzen, doch das Sitzen ſehr beſchwerlich machen. Dieſes ſind gräuliche Folgen von einer Marter, die nur empfunden aber nicht beſchrieben werden kann, und die man dem ungeachtet für eine Wohlthat der Natur annehmen kann.

Der dritte Umſtand, welcher die Bewegungen auf die goldene Ader verhaßt macht, iſt der, daß ſie, wenn ſie auch einmahl fließt, ſich dennoch ſehr leicht wieder verſtopfet; und alsdenn iſt des Jammers kein Ende. Die heftigſten Rückenſchmerzen, eine eigene grauſame Art von Blut-Kolik, hartnäckige Verſtopfung des Leibes, Winde in den Gedärmen, Blutbrechen, Verſtopfung und Entzündung der Eingeweide, Geſchwulſt des Unterleibes, der Füße, ja ſo gar die Bleich- und Waſſerſucht, Schlag- und Lähmflüſſe, Reißen und Gicht, Blutharnen, ein Unvermögen das Waſſer oder die Leibesöffnung zurück zu halten, und beſonders eine

eigene

eigene Art von Engbrüſtigkeit (*); dieſes ſind einige der ſchrecklichen Folgen, welche auf die Verſtopfung der Hämorrhoiden ſich einzuſtellen pflegen. Hierzu kommen endlich die mißfarbigen oder weißen Hämorrhoiden, da beſtändig ein zäher weißer Schleim hinweg fließt, welcher ſcharf und bisweilen ſo freſſend iſt, daß die Leinwand davon, wie bey der weißen Ruhr, zerfreſſen wird.

So viele Gefahr, ſo manches Ungemach iſt bey dem Fluſſe der goldenen Ader zu befürchten. Ich habe hier nur ſolche Umſtände erzählt, welche zunächſt damit verbunden ſind, ohne der entferntern Uebel zu erwähnen, die wiederum aus dieſen entſpringen, und wovon die Hypochondrie eins der vornehmſten iſt. Es wird niemand, wer in dieſen Sachen Erfahrung hat, läugnen können, daß ſich nicht alles in der That alſo befinden ſollte, und daß ich den elenden Zuſtand ſolcher Perſonen noch viel ärger hätte vorſtellen können, ohne der Wahrheit Gewalt zu thun. Da man ſich alſo bey dieſer Blutausführung ſo vieler Gefahr ausſetzt, ſo kann ich überhaupt nicht anders rathen, als daß ein Jeder, bey dem ſich die Natur nicht ſelbſt auf dieſen Weg wendet, damit zufrieden ſey, und keine Mühe anwende, ihr denſelben zu eröffnen. Denn Erſtlich läßt ſich derſelbe ſo leicht nicht öffnen; Zweytens werden die ſchmerzhaften Zufälle dabey deſto leichter hervor gebracht, je mehr man dieſen Blutfluß durch künſtlichen Reitz und treibende Arzeneyen befördern will; und

(*) Aſthma haemorrhoidale. Dieſe beſchwerliche und gefährliche Krankheit folgt der Verſtopfung der goldenen Ader gemeiniglich auf dem Fuße nach, und läßt ſich ſelten anders, als durch die ſchleunige Wiederherſtellung derſelben, heben. Mehrentheils iſt dieſes Aſthma nur trocken; doch findet man daſſelbe auch zuweilen mit einem Huſten und Auswurfe vergeſellſchaftet, in welchem Falle es von vielen für eine urſprüngliche Bruſtkrankheit angeſehen, und mit einer Menge Bruſt-Arzeneyen vergeblich beſtritten wird.

und Drittens wird die goldene Ader, die durch Kunst hervor gebracht wird, am leichtesten wieder unterbrochen, und zieht alsdenn diejenigen Krankheiten, die ich oben erzählt habe, nach sich. Ich muß es gestehen, die Liebhaberey um die goldene Ader ist überhaupt so groß nicht, daß man sich sehr dazu drängen sollte. Nichts desto weniger aber behält diese Regel um deswillen ihren Nutzen, weil theils viele Aerzte die Vollblütigkeit auf diesem Wege zu vermindern suchen, theils auch viele Leute, denen die goldene Ader sehr gefährlich seyn würde, dieselbe durch ihr Verhalten aus Unwissenheit mit Gewalt zum Durchbruche reitzen. Weder das eine noch das andere muß man sich gestatten, ohne vorher die Gefahr zu überlegen, der man sich durch eine solche Cur oder ein solches Verhalten aussetzt, damit wenigstens der Arzt zur Beförderung dieses Flusses solche Mittel wähle, die am wenigsten zweydeutig, die weder hitzig noch reitzend sind, sondern sicher, sanft und geschwinde wirken, ohne die Masse des Blutes in unordentliche Bewegung zu setzen; und damit auch diejenigen, welche sich durch ihr Verhalten Bewegungen auf die Hämorrhoiden zuziehen, dasselbe, bey den ersten Spuren davon, entweder einstellen, oder doch in so weit verbessern können, daß der Trieb des Geblütes nach den Hämorrhoidal-Adern nicht ungestüm werde, und die Bewegungen in Unordnung gerathen. Ich habe oben die Ursachen angeführt, welche den Leib zu den Hämorrhoiden geneigt machen. Es gehört also nur eine kleine Ueberlegung dazu, die Regeln zu finden, welche man beobachten muß, um diesen Blutfluß nicht zu reitzen, oder mit Heftigkeit zu befördern. Ich überlasse es denen, welchen daran gelegen ist, sich diese Regeln selbst aus einander zu setzen, und gehe zu den praktischen Anmerkungen fort, welche solchen Personen nützlich sind, die die jammervollen

Be-

Beschwerden der übel gerathenen Hämorrhoiden schon wirklich auszustehen haben.

Alle Uebel, welche mit den Hämorrhoiden einen nähern Zusammenhang haben, lassen sich unter folgende Classen bringen: Einige entstehen 1) davon, daß die goldene Ader zu oft und stark fließt; 2) daß sie zu selten oder zu sparsam fließt; andere 3) davon, wenn sie gar nicht fließt, sondern sich an ihrer Statt die blinde goldene Ader zeigt. Endlich gehören hieher auch 4) die Uebel, welche von der Verstopfung der goldenen Ader ihren Ursprung nehmen. In dieser Ordnung will ich dasjenige vorschlagen, was ich bewährt befunden habe.

Wenn die goldene Ader ohne Schmerzen und mäßig fließt, (welches letztere sich daraus abnehmen läßt, wenn man dabey wohl bey Kräften und dem Gefühle nach gesund bleibt): so wäre es thöricht, wenn man Arzeneyen dabey gebrauchen wollte; vielmehr muß man sie in diesem Falle für das, was sie so selten ist, nähmlich für eine Wohlthat der Natur annehmen, ohne sich ihr weder zu widersetzen, noch ihre Absicht zu befördern zu trachten. Wenn hingegen der Fluß der Hämorrhoiden allzu heftig und ungestüm ist, oder zu oft wiederkehrt: so muß man denselben durch dienliche Mittel zu mäßigen suchen. Es ist dieses so leicht nicht, als man wohl glauben sollte, weil es sichere Mittel gibt, den Fluß der goldenen Ader in kurzer Zeit gänzlich zu stopfen. Allein, ich habe schon oben die Folgen erzählt, die von der Verstopfung dieses Flusses zu entstehen pflegen, und daher kann einem solchen Patienten leicht zu viel geholfen werden, so daß ihm die Cur übler bekommt, als die Krankheit. Stahl hat hierin ein Mittel zu treffen gesucht, und seine Methode ist gründlich, gleichwie er überhaupt von den Bewegungen auf die goldene Ader sehr gute Einsichten gehabt, und deshalb den Beyfall aller Aerzte erhalten hat. Er setzte aus einem flüchtigen Salze und einer

alkaliſchen Eſſenz eine Arzeney zuſammen, welche man täglich drey bis vier Mahl, zu 30 bis 40 Tropfen mit Waſſer einnehmen mußte, und die in ſehr kurzer Zeit den allzu ſtarken Fluß der goldenen Ader beſänftigt, und endlich ſtillet (*). Es iſt gewiß, daß dieſe Arzeney gute Dienſte thut; allein, man kann dadurch ebenfalls leicht eine Verſtopfung des Fluſſes bewirken, wenn man nicht behutſam damit umgehet. Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den zuſammen ziehenden Arzeneyen, und den ſchmerzſtillenden Mitteln (Anodyna), deren Gebrauch ſehr vorſichtig ſeyn muß. Jedermann kennt die niederſchlagenden und temperirenden Arzeneyen, die man bey allen heftigen Bewegungen des Geblütes zu gebrauchen pflegt, und die man in allen wohlgeordneten Haushaltungen findet. Dieſe verſetzt man mit ganz geringen Portionen von adſtringirenden oder ſchmerzſtillenden Arzeneyen, und hält damit nicht länger an, als man findet, daß der Blutfluß noch allzu heftig iſt.

So kann man z. E. täglich vier bis ſechs Mahl eine Doſis von einem niederſchlagenden Pulver einnehmen, des Morgens und Abends aber jedes Mahl 1 Gran von der Hundszungen-Pillenmaſſe (Maſſa pilul. de cynogloſſa), oder von einem andern Opiate, wie auch etwas von den Speciebus de hyacintho, oder das Pulver von rothen Koralten, Bergkryſtall ꝛc. darunter miſchen.

Die Schafgarbe (Millefolium) und Steinraute (Adiantum album), iſt, wegen der ſpecifiſchen Kraft, den Fluß der goldenen Ader zu mäßigen, bekannt, und man kann von beyden, entweder das Decoct oder die Eſſenz mit Nutzen gebrauchen. Alle Vorſicht, die man dabey nöthig hat, beſteht darin, daß man mit dem Gebrauche zeitig aufhöre, ſo bald ſich der Fluß zu mäßi-

(*) Man nimmt z. E. von der Spießglas-Tinctur 1 Theil, und von dem rectificirten Hirſchhorngeiſte die Hälfte, und vermiſchet beydes mit einander.

mäßigen anfängt, oder, daß man wenigstens die Doſes vermindere, und nach und nach abbreche.

Das Kraut der Schafgarbe und Steinraute muß häufig genommen, und in Waſſer ſtark gekocht werden. Man trinkt von dem Decocte täglich ein oder zwey Mahl, z. E. Morgens und Abends, jedesmahl nach Beſchaffenheit der Umſtände, 2, 3 oder 4 Theetaſſen voll, warm. Weil bey dieſer Cur der Leib gemeiniglich verſtopft wird, ſo muß man ihn entweder mit Rhabarber, oder mit einer Art Pillen, dergleichen die Becheriſchen ſind, wenn die Aloe heraus gelaßen wird, oder auch mit erweichenden und relaxierenden Klyſtieren, zuweilen zu eröffnen oder offen zu erhalten ſuchen. Aeußerlich kann man den Rauch von den ſo genannten Meermäuſen, davon man ein Stück auf Kohlen leget, und ſich, als auf einen Nachtſtuhl darüber ſetzt, daß der Dampf an den bloßen Leib ſchlage, mit Nutzen, jedoch vorſichtig, weil er den Fluß leicht ſtopfet, gebrauchen.

Wenn die goldene Ader zu wenig oder gar nicht fließt, ſo muß man ſie nicht eher befördern, als bis man ſieht, daß die beſchwerlichen Bewegungen auf dieſelbe durch nichts beſänftiget werden können. Oefters kann man durch einen Aderlaß dieſen gefährlichen Weg verhüten. Es iſt allemahl beſſer, vier Mahl im Jahre Ader zu laſſen, als einmahl die Hämorrhoiden durch die Kunſt zu befördern. Die temperirenden Arzeneyen beſänftigen hier den ungeſtümen Trieb der Natur nach dieſer Ausführung, und die Beförderung anderer Ausführungen, z. E. der Ausdünſtung durch tägliche Leibesübung, der natürlichen Blutflüſſe ꝛc. leitet ſie von dieſem gefährlichen Wege ab. Geſetzt aber, daß man durch kein Mittel die Beſchwerlichkeiten, ſo Vorbothen des Fluſſes der Hämorrhoiden ſind, heben kann: ſo muß man freylich denſelben, ſo bald als möglich, herzuſtellen ſuchen. Nur muß die Wahl der Mittel mit Vorſicht geſchehen. Man macht billig den Anfang mit Eröffnung derjenigen Adern am Fuße, welche bey den Bewegungen auf die Hämorrhoiden am meiſten aufzuſchwellen pflegen, inſonderheit der Haupt- oder Roſen-Ader (ſaphaena) und der Kniekehlen-

Ader (poplitaea), weil hierdurch die Vollblütigkeit vermindert, der Trieb des Blutes gemäßigter, und öfters der wirkliche Ausbruch des Flusses der Hämorrhoiden noch verhütet wird.

Ich muß bey dieser Gelegenheit eine praktische Anmerkung machen, welche vielen nützlich seyn kann. Wenn die Schmerzen auf die goldene Ader sehr heftig sind, so scheuet man sich gemeiniglich in einem solchen Zustande Ader zu lassen. Ich weiß keine andere Ursache, warum man dieses thut, als weil man glaubt, daß die Schmerzen nach dem Aderlassen noch heftiger würden, wenn man in der größten Wuth derselben Blut ließe. Allein, dieses ist ein Irrthum. Die Erleichterung der Schmerzen folgt dem Blutlassen fast jederzeit unmittelbar auf dem Fuße nach, und zwar desto gewisser, je dringender die Schmerzen sind. Zuweilen tobt der Schmerz in den ersten Stunden nach dem Aderlassen etwas heftiger; allein, dieses ist so selten, und die bald darauf folgende desto größere Linderung ist so angenehm und erquickend, daß es unverantwortlich ist, einen leidenden Elenden in der dringendsten Noth ohne diese Hülfe zu lassen. Ich habe die Ader in den äußersten Schmerzen einige Mahl eröffnen lassen, und gefunden, daß öfters die Hämorrhoiden bald darauf wirklich zum Flusse gekommen, oder daß sich auch die Schmerzen gelegt haben, und der Fluß der Hämorrhoiden dadurch glücklich verhütet worden. Nur ist hierbey zu beobachten, daß man das Aderlassen, wenn es auf das erste Mahl keinen Nutzen schaffet, zeitig wiederhohle. Wenn man sich hingegen dieses nicht unterstehet, oder wenn es der Kranke selbst nicht zugeben will: so muß man nicht sogleich nach den Arzeneyen greifen, welche die Hämorrhoiden in Fluß bringen. Denn der Weg, die Hämorrhoiden durch innerliche Arzeneyen zum Flusse zu bringen, ist in der That der schlechteste unter allen, den man nur im äußersten Nothfalle erwählen muß. Ein viel sichereres Mittel, welches gewiß Erleichterung schaffet, und wobey nicht die geringste Gefahr ist, sind die Blutegel, wenn sie unmittelbar an die Hämorrhoidalörter angesetzt werden. Der kleine Schmerz, den sie verursachen, ist gegen die Qualen für nichts zu rechnen, von welchen sie den Kranken gleichsam in einem Augenblicke befreyen, indem sie das Blut, welches die Ursache aller dieser Beschwerden ist, unmittelbar aussaugen. Wenn die goldene Ader sich verstopft, und die sehr beschwerlichen und gefährlichen Folgen, die ich oben er-

erzählt habe, nach sich gezogen hat, so ist kein schnelleres Mittel, sich wieder davon zu befreyen, als daß man den Fluß durch die Blutegel unverzüglich wieder herstelle. Insonderheit ist das Asthma von der Verstopfung der Hämorrhoiden (s. oben, S. 655) auf diese Weise leicht und gründlich zu heben, da hingegen andere Mittel wenig dawider auszurichten vermögend sind. Nur ist es nöthig, daß man eine gute Quantität Blut durch diese Thiere aussaugen lasse, weil sonst ihr Gebrauch vergeblich ist, oder wohl gar das Uebel ärger macht. Siehe auch Th. VI, S. 11.

Wenn endlich weder das Aderlassen die Hämorrhoiden zum Flusse bringen, noch der Kranke den Biß der Blutegel ausstehen will: so ist man freylich gezwungen, seine Zuflucht zu Arzeneyen zu nehmen. Hierzu dienen solche Lariermittel, die eine besondere Wirkung auf die Hämorrhoiden haben, dergleichen die Aloe, die schwarze Nieswurz (*), und viele andere daraus zusammen gesetzte und einfache Arzeneyen sind, welche ich darum übergehe, weil sie denen, die ich genannt habe, an Wirkung nicht beykommen. Unter den bekannten und in den Apotheken fertig stehenden Arzeneyen, sind die Becherischen Pillen und das Elixir proprietatis Paracelsi am gewöhnlichsten. Indessen kann man auch andere Zusammensetzungen machen, wie man es für gut findet.

Ich will eine einzige hieher setzen, davon die zwey bis drey ersten Dosen den Fluß der goldenen Ader hervor zu bringen pflegen. Man nimmt auf einmahl 10 Gran von den Becherischen Pillen, mit 5 bis 6 Gran sowohl von dem Extracte der schwarzen Nieswurz, als auch dem Fieberkraut-Extracte (Extr. centaurii min.) versetzt, in Form der Pillen, oder in Wasser oder Wein aufgelöset.

Es ist nur zu bedauern, daß alle diese Arzeneyen die Gefahr bey sich haben, daß dadurch die blinden

(*) Die schwarze Nieswurz (Elleborus niger) besitzt einen gummösen und einen harzigen Theil. Der erste macht, daß sie den Leib öffnet; der harzige Theil aber reitzt den Mastdarm zu den Hämorrhoiden. Man muß also aus dem harzigen Extracte der schwarzen Nieswurz mit Weingeiste eine Essenz zubereiten, wenn sie zu diesem Zwecke gebraucht werden soll.

Hämorrhoiden veranlaſſet werden; wenigſtens gehen dieſe unordentliche Bewegungen auf die goldene Ader, bey dem Gebrauche der Hämorrhoidal-Arzeneyen, einige Tage vor dem wirklichen Fluſſe vorher, und man muß ſich alſo bey ſchon vorhandenen Schmerzen ſehr in Acht nehmen, damit man dieſelben nicht auf dieſe Weiſe vermehre.

Alles, was die Hämorrhoidalörter erhitzet, oder ein wenig entzündet, kann den Fluß der goldenen Ader befördern, zumahl wenn man dabey das Geblüt in heftigere Bewegung bringt. Daher bekommen gemeiniglich die Nachtſitzer, die Wollüſtigen, die Trunkenbolde, ſehr zeitig die goldene Ader. Doch befördert ſie nichts ſchneller und leichter, als das Reiten, oder das Fahren in einem nicht allzu bequemen Wagen.

Es gibt einige Fälle, da die Bewegungen auf die Hämorrhoiden von ſolchen Urſachen herrühren, welche zu heben der Durchbruch der Hämorrhoiden keinesweges vonnöthen iſt. In ſolchen Fällen muß man dieſelben auch nicht befördern. So iſt es z. E. wenn ſich Maden (Aſcarides) in dem Maſtdarme aufhalten, welche durch Klyſtiere weggeſpühlet werden können, und die nie davon weichen, daß die Hämorrhoiden zum Fluſſe gebracht werden. So lange dieſe Thiere vorhanden ſind, verurſachen ſie den Stuhlzwang, und erregen durch die Entzündung des Maſtdarmes die Hämorrhoidalbewegungen. Man ſieht leicht, daß man hier irren würde, wenn man das Uebel durch Aderlaſſen, Blutegel und durch Beförderung des Fluſſes der Hämorrhoiden zu heben ſuchen wollte. Gleiche Bewandtniß hat es, wenn ſich eine Schärfe im Maſtdarme aufhält, es ſey nun, daß ſie von ſcharfen Durchfällen, von Würmern in den Gedärmen, oder andern Urſachen hervorgebracht wird; wie auch, wenn verhärtete Excremente den Trieb auf die Hämorrhoiden erregen. Hier richten die ſanfteſten erweichenden Klyſtiere, ja auch das bloße Einſpritzen von Leinöhl in den Maſtdarm, mehr aus, als alle treibende Sachen, welche vielmehr ſchädlich ſind.

Die dritte Claſſe der Uebel, die von den Bewegungen auf die Hämorrhoiden entſtehen, nimmt, erwähnter Maßen, ihren Urſprung davon, wenn es mit denſelben

ſelben gar nicht zum Fluſſe kommt, ſondern ſich, an ihrer Statt, die blinden Hämorrhoiden einfinden. Dieſes ſind die berühmten Plagen, welche man gemeiniglich allein darunter zu verſtehen pflegt, wenn man ſich über die Beſchwerlichkeiten der goldenen Ader beklaget. Der unterſte Theil des Maſtdarmes blähet ſich dabey gewaltig auf, und es erzeugen ſich daſelbſt die Feigwarzen, die Zacken, Entzündungen und Blut-Blaſen. Ich will von den letztern zuerſt etwas ſagen.

Wenn ſich Blutblaſen (Haemorrhoides coecae turgentes) am Maſtdarme ſetzen, ſo kommt man noch am erträglichſten davon. Sie verurſachen, außer einiger Spannung und einem Brennen bey der Oeffnung des Leibes, keinen beträchtlichen Schmerz, ſind weich anzufühlen, und etwas durchſichtig. Sie erfordern keine weitläuftige Cur, ſondern man öffnet die Blaſen, wenn ſie nicht von ſelbſt aufbrechen, mit einem Inſtrumente, damit das ſchwarze geronnene Geblüt ſeinen Ausgang finde, und heilet alsdenn die Wunde, wie gewöhnlich. Sollte ſich die Haut nicht abſondern, ſondern vertrocknen, und kleine Beutelchen am Maſt-Darme zurück laſſen, ſo kann man dieſelbe ohne Bedenken mit einer Lanzette hinweg ſchneiden, und den Ort wie einen andern äußerlichen Schaden tractiren laſſen. Mehrentheils iſt es ſchon hinlänglich, die rohe Stelle zuweilen mit Eyeröhl zu beſtreichen, da ſie denn bald rein wird und heilet. Siehe auch unten, S. 667.

Mit den entzündeten Geſchwulſten (Haemorrhoides coecae tumentes), den Feigwarzen, Maſt-Körnern und Zacken am Maſtdarme hat es weit größere Schwierigkeit; und hier iſt es um der unbändigen Schmerzen willen höchſt nöthig, alle nur mögliche Hülfsmittel zur Hand zu nehmen. Das letzte Mittel, welches man ergreifen kann, iſt der Schnitt. Allein, Jedermann weiß, wie langweilig und gefährlich es mit dieſer Cur hergehe. Daher verſucht man vorher alles

mögliche, um die Entzündung zu zertheilen, und die Schmerzen zu lindern. In dieſer Abſicht hat man folgendes zu thun.

Je größer die Entzündung und die Schmerzen ſind; je weiter ſich die Bewegungen durch den ganzen Körper ausbreiten; je merklicher die Fieberhitze dabey iſt, und je beſtändiger die Schmerzen anhalten: deſto nothwendiger iſt es, den Anfang der Cur mit dem Aderlaſſen zu machen, und es, wo es nöthig ſcheint, ohne Furcht und Ungewißheit, täglich zu kleinen Portionen zu wiederhohlen. Ich habe ſchon oben geſagt, und wiederhohle es hier, daß man kein Verbrechen begehe, mitten in den Schmerzen Blut zu laſſen. Es iſt ein großer Vortheil, den man dadurch auf einmahl über die Gewalt der Krankheit erhält, und die übrigen Mittel wirken deſto kräftiger, nachdem es ein oder zwey Mahl geſchehen iſt. Man muß aber hierbey die innerlichen Arzeneyen nicht hintan ſetzen. Alles, was das wallende Blut, die Entzündungen und die Krämpfe beſänftigen kann, iſt hier mit Nutzen zu gebrauchen, und wird nothwendig, ſo bald ſich im Blute Fieberhitze ſpüren läßt. Niederſchlagende Pulver, vornehmlich der Salpeter, oder dergleichen Tränke, die man gemeiniglich Mixturen nennt, auch temperirende Milch (Emulſionen), ſind zu dieſem Zwecke dienlich. Zuweilen muß man auch das Opium und andere Anodyna zu Hülfe nehmen. Dieſe letztere Mittel beſänftigen die Schmerzen, aber leider! nur eine kurze Zeit, und es iſt noch eine andere Verdrießlichkeit dabey, die weit ärger iſt. Sie verſtopfen nähmlich den Leib, und verurſachen ſolchergeſtalt, daß die Excremente durch das lange Verweilen in den erhitzten Gedärmen trocken und hart werden. Wenn es alsdenn einmahl zur Oeffnung kommen ſoll, ſo ſind die Schmerzen deſto grauſamer, und überhaupt vermehrt die Verſtopfung des Leibes alle Beſchwerden. Man muß daher mit den Anodyn-

is

ynis und Opiaten den Gebrauch gelinder Laxiermittel erbinden. Gibt man nun beyde zugleich, ſo vernicht nicht allein das eine die Wirkung des andern, ſondern es entſtehen auch Kolikſchmerzen und Unruhen im eibe, welche zu der Zeit ſehr ungelegen kommen. Man muß alſo die Laxiermittel alsdenn erſt dazwiſchen ſetzen, wenn die Anodyna ihre Wirkung ſchon verrichtet haben. In ſolcher Abſicht gibt man dieſe etwann es Morgens, und auf die Nacht die gelindeſten Abführungen, als: die Brühe von abgekochten Pflaumen, oder eine Solution von Rhabarber-Extracte u. . gl. und ſo muß man täglich fortfahren, und den Tag über alle zwo Stunden, oder öfter, die niederſchlagenden und temperirenden Arzeneyen fort gebrauchen laſſen. Das Kraut der Schafgarbe iſt eine der beſten innerlichen Arzeneyen bey dieſen Schmerzen. Ich habe ſchon oben erwähnt, daß man viel davon in wenig Waſſer ſtark kochen laſſen, und fleißig davon trinken müſſe. Es thut ſo viel es kann; und man kann ſich darauf verlaſſen, daß es eine Erleichterung verſchaffet, ob es gleich nicht allemahl lange dauert, noch allein ulänglich iſt.

Die beſte Hoffnung bey den Schmerzen der blinden Hämorrhoiden, gründet ſich auf die äußerlichen Mittel. Ich will die beſten, die ich kenne, hier anführen, und ihren Gebrauch lehren, wobey ich aber voraus ſetze, daß die innerlichen Arzeneyen, das Aderlaſſen ꝛc zugleich mit zu Hülfe genommen werden.

1. Zur Zertheilung und Auflöſung des ſtockenden Geblütes, kann man äußerlich Kräuterküſſen aus dazu dienlichen Sachen gebrauchen, als: Violenwurz (Rad. ireos florent.), Benedictenwurz (Rd. caryophyllatae), Zaunrübenwurzel (Rd. bryoniae), Weißwurz (Rd. Sigilli Salom.), Schwalbenwurz (Rd. vincetox.), weißer Lilienwurzel, Natterwurz (Rd. biſtortae), Odernennig (Hb. agrimon.), Mutterkraut (Hb. matricar.),

car.), Lachenknoblauch (Hb. ſcordii), Salbey, Krauſemünze, Gartenkerbel, Iſopp, Taubenkraut (Hb. verbenae), Steinkleeblumen (Fl. meliloti), Rosmarinblüthe, Fliederblüthe, Wollkrautblumen (Fl. verbaſci), Kamillen, Garbe (Sem. carui), Fenchelſamen, Bockshornſamen (Sem. foenu graeci), Lorbeeren u. a. m. welche Sachen in Milch gekocht, und hernach mit ein wenig Campher vermiſcht, in Säckchen eingenähet werden. Auf dieſen Säckchen oder Küſſen ſitzt und lieget man beſtändig, auch wenn andere äußerliche Mittel auf der ſchmerzhaften Stelle unmittelbar liegen.

2. Zuweilen kann man ſich mit eben dergleichen Sachen, wie auch mit Weihrauch, Maſtix, Benzoe ꝛc. räuchern.

3. Zu eben der Abſicht dient das Räuchern mit den Meermäuſen, deren Gebrauch ſchon oben (S. 659) beſchrieben worden.

4. Um die Schmerzen zu lindern, kann man die brennenden Stellen öfters mit gelinden Oehlen, als: Wollkrautöhl, Ringelblumenöhl, inſonderheit aber Eyeröhl, oder Leinöhl, beſtreichen. Am beſten iſt, Lein- und Eyeröhl zuſammen zu ſchütteln, und ſo aufzulegen. Wenn das Eyeröhl gebraucht wird, beſonders wo die Stellen ein wenig durchgefreſſen ſind, daß ſie näſſen, muß man es mit dem Liquore florum verbaſci zu einer Salbe machen laſſen, wobey der Apotheker nur Acht zu haben hat, daß es nicht verbrate.

5. Wenn man das Kraut der Schafgarbe zu einem ganz feinen Pulver reibet, und mit ein wenig fein geriebenen Schneckenſchalen vermiſcht, mit Lein-Oehl zu einer dünnen Salbe macht, dieſelbe auf Leinwand dick aufſtreicht, und an den entzündeten Ort appliciret: ſo vermehren ſich zwar anfänglich die Schmerzen einiger Maßen, allein bald darauf wird man eine angenehme Linderung verſpüren.

6. Die

6. Die Blutegel sind bey den Blutblasen mit Nutzen zu gebrauchen; s. ob. S. 663. Allein, sie beißen nicht leicht an einem entzündeten Orte an, und daher kann man sich hier auf ihre Hülfe wenig trösten. Indessen kann man mit ihnen einen Versuch machen. Denn wenn sie anbeißen, so wird es gewiß nicht schaden, wenn man nur alles übrige, was zur Cur gehört, gehörig beobachtet hat. Es ist dabey zu merken, daß der Ort, wo sie anbeißen sollen, zuvor wohl gereiniget seyn müsse. Denn wenn man schon vorher Salben und Oehle applicirt hat, so wird man ihnen den Appetit verderben, so bald sie es spüren, und sie werden nicht saugen.

7. Eins von den besten Mitteln, ist folgendes. Man quetschet Hohlunderblätter, und leget sie, dick auf Leinwand gestrichen, auf. Dieses muß einige Mahl wiederhohlet werden, und es erfolgt gewiß eine Linderung. Es ist nur zu bedauern, daß man diese frische Blätter im Winter nicht haben kann; daher man sich zu dieser Zeit mit den andern Mitteln behelfen muß. Weisbach schlägt zwar das Hauslaub (Sedum vermiculare minus), eben so gebraucht, vor; allein, es hat diese gute Wirkung in weit geringerm Grade, und frißt, wenn man es auflegt, die Stellen bald roh. Dieses geschieht desto eher, wenn man es in Substanz, gequetscht auflegt, weil es bald trocknet und reibet; daher drückt man lieber den Saft durch ein Tuch, und streicht sich damit.

8. Einige nehmen den dicken Hohlundersaft (Rob sambuci), streichen ihn auf ein Tuch, und legen ihn auf. Er verursacht zwar Schmerzen eine Zeitlang, alsdenn aber fängt er an zu ziehen, doch so, daß sich das Brennen leget, welches ärger ist, als alles Ziehen. Endlich bringt er die Entzündung zum Durchbruch, daß öfters das klare Blut wegfließt, wenn die Salbe abgenommen wird. Bey einigen erfolgt diese Wirkung in wenigen Stunden. So bald das Blut durchgebrochen

ist,

ist, hören alle Schmerzen auf, und das Heilen erfordert wenig Mühe.

9. Die warmen Umschläge, die entweder als ein aus Kräutern gekochter Brey angeleget, oder mit Schwämmen oder Linnen, die in Decocte getaucht worden, appliciret werden, sind oft von sehr guter Wirkung, um die Entzündung zu zertheilen. Man kocht z. E. Wollkraut (Verbascum), Malven, Althäen, Glaskraut (Parietaria), Leinsamen, Bockshorn-Samen (Foenum græcum), Kamillen, Meliloten, Fliederblumen, entweder mit Semmelkrumen in Milch zu einem Breyumschlage, oder, ohne Semmel, in Wasser oder Milch, zum Eintauchen der Linnen, die angelegt werden sollen, und erneuert die Umschläge, so oft sie beynahe erkaltet sind. Fuller verordnet, in dieser Absicht, ein linderndes Decoct, welches aus 4 Loth Zwiebeln, 2 Loth Leinsamen, 2 Händen voll Bilsen-Kraut (Hyoscyamus), eben so viel Wollkraut, Lein-Kraut und Schafgarbenkraut, mit 6 Pfund Wasser bis auf 4 Pfund eingekocht wird. Wenn es durchgegossen war, lösete er $\frac{1}{2}$ Loth Opium darin auf, welches aber auch unterbleiben kann. Diese und dergleichen Umschläge und Bähungen sind von großem Werthe; oft aber wollen die Entzündung und der Schmerz die nahe Wärme nicht leiden; in solchem Falle muß man sie ganz laulich anlegen. Diese Mittel haben die Autorität der berühmtesten Aerzte. Die Wahrheit zu gestehen, so befinden sich die Kranken bey einem stets anhaltenden äußerlichen Gebrauche des Dampfes von bloßen warmen Wasser, fast allezeit besser, oder wenigstens eben so gut erleichtert, als bey allen künstlichen Mitteln. Dieses haben verschiedene große Aerzte eingesehen, und unter diesen verordnet ins besondere Hr. Störk den Dampf des kochenden Wassers. So wohl dieser Dampf, als auch die in warmes Wasser getauchten leinenen Tücher, thun, wenn sie nur unermüdet

fort-

fortgesetzt werden, die erwünschtesten Wirkungen. Wenn die Wärme an den entzündeten Zacken unerträglich ist, kann man die Tücher in kaltes Wasser tauchen, und sie bloß in der Hand ein wenig erwärmen. Schon Riverius wußte, daß das kalte Wasser zum Umschlage vortrefflich diente, wie auch daß der Essig-Dampf von heißen darin gelöschten Steinen die harten Geschwulsten am besten zertheile. Aus diesen beyden Mitteln kann man ein einziges machen, indem man entweder den Dampf des kochenden mit Essig vermischten Wassers an den Leib gehen läßt, oder die Umschläge von den in Wasser, mit Essig vermischt, getauchten leinenen Tüchern anleget.

10. Ein noch anderes sehr geschwindes und angenehmes Mittel, sind die Zäpfchen, die man aus einem Stücke einer Melone schneidet, und sie bey schmerzhaften und entzündeten Hämorrhoiden, wie ein anderes Stuhlzäpfchen, appliciret. In Ermangelung einer Melone, thut ein Stück reifer Kürbiß gleiche Wirkung.

11. Zuweilen eitern die entzündeten Zacken, und machen kleine Geschwüre. In diesem Falle empfiehlt Riverius den zu Brey gestoßenen Portulak, als einen lindernden Umschlag, welcher die Geschwulst vertreibt, und die Geschwüre reiniget und heilet. Noch vorzüglicher scheinet mir der Schleim von Wollkraute zu seyn, welcher folgender Maßen zubereitet wird. Man thut Wollkrautblumen in ein Glas, verstopft dieses, und setzt es entweder an die Sonne, oder schlägt einen Brodteig um das Glas, und setzt es in einen Back-Ofen, da denn diese Blumen in einen Schleim zergehen, welchen man hernach bey ganz gelinder Wärme ausdünsten läßt, bis er die Zähigkeit einer Salbe erhält.

Es gibt noch einige fabelhafte sympathetische Mittel, die ich aber nie versucht habe, und davon ich also keine Beobachtungen mittheilen kann. Außerdem hat man

hin

also die Wahrheit dieses Weges wohl ein, ob er gleich nicht so kurz und angenehm ist, als der erste. Er ist aber auch dagegen vortheilhafter. Denn, indem man die Ursachen und Gelegenheiten der goldenen Ader aus dem Wege räumet, stillet man nicht allein die von der Verstopfung herrührenden Beschwerlichkeiten, sondern man wendet auch die Natur gänzlich von der gefährlichen Blutausführung durch die Hämorrhoidal-Adern ab, und setzt den Leib dadurch vor tausend Plagen in Sicherheit. Auf diese Weise weiß ich, daß das Asthma von der verstopften goldenen Ader durch vierteljähriges Aderlassen, monathliches Purgieren, und tägliches Schwitzen durch die Leibesübung, weit gründlicher, dauerhafter und mit vollkommener Wiederherstellung der völligen Gesundheit gehoben worden, als in den Fällen geschehen ist, wo man es durch die Wiederherstellung des Flusses der goldenen Ader gleichsam in einem Augenblicke gehoben hat. Die schnelle Wirkung bey der letztern Art ist freylich sehr angenehm, allein sie ist von keiner Dauer. Die Hämorrhoidal-Adern verstopfen sich allzu leicht wieder, und alsdenn kommt das Asthma ärger wieder, als je zuvor.

Zuweilen geselle sich zu den Schmerzen der Hämorrhoiden eine Zurückhaltung des Urins; und diesem gefährlichen Zufalle muß schleunig abgeholfen werden. Dieses geschieht theils durch erweichende Klystiere, wo sie Statt finden können, theils durch Bäder über den halben Leib, aus erweichenden Kräutern, theils durch erweichende Breyumschläge, theils durch häufiges Trinken eines Thees von Althäen und Süßholzwurzel, zu gleichen Theilen mit Wasser gekocht; zuweilen muß auch, bey starker Entzündung, ein reichliches Blutlassen zu Hülfe kommen, da denn oft der Urin gelassen werden kann, indem die Ader noch fließt. Man muß sich in solchem Falle vor starken harntreibenden Mitteln, wie vor Giften, hüten. Hr. Störk hat beobachtet,

et, daß nach dem Gebrauche des Terpenthinspiritus der Urin noch hartnäckiger zurück geblieben und der Tod erfolgt ist.

Ich werde zum Beschluß noch zeigen, was man in Ansehung der Diät und Lebensordnung zu thun und zu unterlassen habe, wenn man mit dieser Blut-Arbeit glücklich seyn will. Die goldene Ader würde unter den Menschen wenig Unglück stiften, wenn ein jeder, so bald er einige Spuren von ihr an sich wahrnimmt, diejenige Diät, welche wider ihre gewöhnliche Ursachen gerichtet ist, und sich für ihre meisten Zufälle schicket, genau beobachtete. Entweder ist hierin die Unwissenheit, oder die Nachlässigkeit der Leute fast allgemein, und gleichwohl ist nicht eher an eine befriedigende Cur durch Arzeneyen zu denken, als bis man sich in die Lebensordnung, welche dieses Uebel oft ganz allein hebet, bequemet.

Da, wie aus dem Vorhergehenden erhellet, die innerlichen nähern Ursachen aller hämorrhoidalischen Bewegungen in der Schärfe der Säfte, und in der besondern Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern zu suchen sind: so besteht die Kunst, diesen Bewegungen vorzubeugen, bloß in der Lebensordnung, welche die Schärfe der Säfte, die besondere Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern, und die äußerlichen Reitzungen dieser Adern verhütet. Wenn man hierbey, wie billig, die Maßregeln nach der Beschaffenheit der entferntern Ursachen einrichtet, so sind die Regeln, welche diese Lebensordnung ausmachen, leicht zu bestimmen.

Zur Verhütung der Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern ist es nöthig, die etwann vorhandene allgemeine Vollblütigkeit, durch hinlängliches Blutlassen, durch eine magere, leichte und säuerliche, vegetabilische Diät zu verhüten, und besonders ihre Erregung durch alles, was hitzig ist, durch heiße Luft, durch viele Gewürze,

durch Fleiſchſpeiſen, Bouillons, durch ſtarke Getränke, durchhitzige Arzeneyen, durch heftige Bewegungen und Leidenſchaften u. ſ. f. auf das ſorgfältigſte zu vermeiden, die natürlichen Blutflüſſe gehörig zu unterhalten und zu befördern, und ins beſondere die veneriſchen und bachantiſchen Ausſchweifungen zu fliehen. Eben dieſelbe Diät, und eine tägliche mäßige Leibesübung, die Erheiterung des Gemüthes durch ſanfte Vergnügungen, und die Befreyung des Unterleibes von allen Bedrückungen, ſind die beſte Lebensart für Leute, bey welchen die ſchwarze Galle, oder ein dickes und ſchweres Geblüt, welches in den Blutgefäßen des Unterleibes, beſonders in der Pfortader träge umläuft, die hämorrhoidaliſchen Beſchwerden veranlaſſet. Zur Verhütung verhärteter Excremente, welche die Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern gar ſehr vermehren, iſt eben dieſelbe erweichende und kühlende Diät von ausnehmendem Nutzen, beſonders, wenn man dabey die Fehler vermeidet, die Leibesöffnung nie lange zurück zu halten, ſich dabey nicht zu preſſen, und nicht zu lange zu ſitzen. Das öftere Bücken und Knien, und alle ſolche Stellungen, die zu einem gänzlichen Vorfalle, oder doch wenigſtens zu einer Einklemmung des Maſtdarmes in den Muskel, der den Leib verſchließt, Anlaß geben können, wie auch der Gebrauch ſtarker Brechmittel, alles dieſes muß unterlaſſen werden, wenn man die von willkührlichen Urſachen entſtehende Ueberhäufung der Hämorrhoidal-Adern verhüten will; und um den Reitz, der den Zufluß des Blutes dahin locket, zu meiden, muß man ſich aller ſcharfen Purganzen, beſonders der aloetiſchen, in den Speiſen des Knoblauches und der Zwiebeln, des öftern und langen Reitens, der ſcharfen Klyſtiere, der Stuhlzäpfchen, und aller Urſachen, die einen Durchlauf von Schärfe erregen können, entweder gänzlich enthalten, oder ſehr mäßig bedienen.

Eben

Eben dieselbe Diät ist auch am geschicktesten, der Schärfe der Säfte vorzubeugen, und viele Reitzungen, wodurch die hämorrhoidalischen Bewegungen erreget werden, zu verhüten.

Wenn man diese Diät gegen das gewöhnliche Verhalten derer hält, die mit hämorrhoidalischen Bewegungen geplagt sind: so wird man die Ursache leicht finden, warum viele durch dieselben so unglücklich werden. Alle solche Leute befinden sich in einem von diesen vier Fällen. Entweder fließt bey ihnen die goldene Ader zu häufig; oder sie fließt ordentlich, mäßig, und so, daß die Gesundheit dabey besteht; oder sie fließt zu wenig und unordentlich, zum Nachtheile der Gesundheit; oder sie äußert sich, ohne zu fließen, bloß durch blinde Bemühungen. In allen diesen Fällen ist vorgedachte Diät die einzige, welche überhaupt zuträglich seyn kann. Nichts ist geschickter, einen allzu starken Blutfluß zu mäßigen, als eine Lebensart, wodurch aller Erregung des Geblütes, und dem besondern Zuflusse desselben an solche Orte, oder dessen Zurückhaltung in solchen, wodurch das Bluten erfolget, vorgebeuget wird. So ist aber die beschriebene Lebensordnung, in Absicht der allzu starken goldenen Ader, beschaffen. Bey Leuten, wo sich dieselbe ordentlich, ruhig, und zum Besten der Gesundheit einfindet, ist keine Diät besser, um die Veranlassungen zu Unordnungen und Ausschweifungen zu vermeiden, als die der Erzeugung der allgemeinen Vollblütigkeit vorbeuget, die Erregung derselben verhütet, und den Umlauf im Unterleibe frey und ungehindert erhält, ohne gleichwohl einem in diesem Falle so heilsamen Blutflusse auf irgend eine Weise Hindernisse in den Weg zu legen, welche denselben schädlich unterbrechen könnten. Man könnte zwar einwenden, daß bey einer solchen Diät, welche alle Ursachen des Flusses der goldenen Ader aus dem Wege räumet, derselbe natürlicher Weise gemindert, unterbrochen, mithin

hin dieſe heilſame Ausführung der Natur geſtöret werden müſſe. Allein, man würde deſto geſunder, wenigſtens vor vielen Gefahren mehr geſichert ſeyn, wenn dieſes geſchähe. Denn, da die ordentlichſten und beſten Hämorrhoiden ſtets eine unnatürliche und mit vielen Gefahren verknüpfte Blutausführung, und nur ein kleineres Uebel ſind, welches man, um größere zu verhüten, duldet, gleichwohl aber auch die kleinſten Uebel mit Gefahren, wenn ſie durch die Hinwegräumung ihrer Urſachen gründlich gehoben werden können, keine Schonung verdienen: ſo iſt es der Geſundheit ſtets vortheilhafter, ſie durch eine ſolche Lebensordnung nicht ſowohl zu unterbrechen, ſondern ſie bloß entbehrlich zu machen, als ſie in der beſten Ordnung zu erhalten. Oft iſt ein Durchlauf der Geſundheit eben ſo zuträglich, als die ordentlichen Hämorrhoiden; nichts deſto weniger wird es jedermann für beſſer halten, denſelben durch eine der ganzen übrigen Geſundheit zuträgliche Lebensordnung entbehrlich zu machen, als ihn in der beſten Ordnung zu dulden.

Wann die Hämorrhoiden zu ſparſam und unordentlich, und mit Verluſte der Geſundheit fließen; ja auch wenn ſie gar nicht fließend, ſondern nur blinde ſchmerzhafte Bemühungen ſind, iſt eben dieſelbe Diät allen andern vorzuziehen, weil ſie die Urſachen dieſer Unordnungen und beſchwerlichen Bemühungen hinweg räumet oder vermindert, und dadurch die ungeſtümen Bewegungen, die ihren Zweck ohne dies verfehlen, mäßiget. Denn, da dieſe Diät ſelbſt bey den ordentlichſten Hämorrhoiden Statt findet, und nichts davon zu befürchten iſt, wenn ſie dieſelben aufhebet, ſo wird ſie noch viel mehr dienlich ſeyn, um ſie dadurch abzuleiten und wegzugewöhnen, wenn ſie ſich zum größten Nachtheil der Geſundheit unordentlich äußern.

Jetzt wollen wir das Verfahren derer, die mit hämorrhoidaliſchen Bewegungen beſchwert ſind, gegen

dieſe

ieſe Diät halten. So bald man dieſelben bemerkt, flegt man gemeiniglich daran zu künſteln, und will ſie ntweder befördern, oder mäßigen, zum Fluſſe bringen, der vertreiben. In einer ſo wichtigen Sache ſind alle ilige Unternehmungen mit Arzeneyen unglücklich, und ienen nur mehr, das ganze Werk zu verwirren. Man ſollte ſich nur gleich Anfangs zu einer gehörigen ebensordnung bequemen, und es, wenn nicht drinende Umſtände hinzu kommen, dabey bewenden laſen. Gemeiniglich aber werden auch die Maximen on dieſer entweder vernachläſſiget, oder ganz verkehrt enommen.

Man glaubt ſich bey hämorrhoidaliſchen Bewegngen am beſten zu pflegen, wenn man ſich ſehr warm ält, ſtark einheitzet, und den Rücken am Ofen wohl ähet, um damit die Rückenſchmerzen und Krämpfe u beſänftigen. Kein Rath kann unglücklicher ſeyn, ls dieſer. Ein heißes Verhalten vermehrt faſt alle inerliche Urſachen der hämorrhoidaliſchen Bewegungen, hne einen Zufall derſelben zu erleichtern. Es erreget ie Vollblütigkeit, es dehnet mit dem Blute die Adern ehr aus, es verdicket das Blut durch häufigen chweiß, und erzeugt ſchwarze Galle, welche ihren itz, wie bekannt, im Unterleibe nimmt; es veranlaſet Stockungen und Entzündungen, zumahl in denen heilen, die ſchon ohne hin dazu geneigt ſind; es trocket den Leib aus, und verhärtet die Excremente. Alles dieſes kann bald zu häufige Hämorrhoiden, bald iejenige Entzündung des Maſtdarmes, welche man die linde goldene Ader nennt, bald auch eine Verſtopfung es Fluſſes machen, wenn es auch nicht durch die Entündung geſchähe. Man ſieht dieſes letztere oft an den atürlichen Blutflüſſen. Wenn die Adern von dem urch die Hitze ausgedehnten Blute aufſchwellen, ſo erſchließen ſich oft ihre Endungen auf das hartnäckigle, und laſſen dem Blute nicht eher den Durchgang

wieder, als bis man durch kühlende oder schlaff machende (relaxirende) Mittel die Ausdehnung des Blutes und die Krämpfe gehoben hat. Dieses beweiset, daß der ordentlichste Fluß der goldenen Ader durch hitziges Verhalten nicht nur unmäßig gemacht, sondern zuweilen gemindert und gestopfet werden könne, welches letztere darum schädlich ist, weil dadurch zugleich die Ursachen der Hämorrhoiden vermehrt werden. Wer diesen Blutfluß aus Erfahrung kennt, der weiß, wie leicht derselbe bey heißer Sommerwitterung in Unordnung gerathe, wie leicht er alsdenn zu heftig werde, wie oft er mit großen Beschwerden ausbleibe, und wie oft sich der Mastdarm entzünde. Ein kühleres Verhalten beuget allen solchen Unordnungen vor, und wenn man, ohne sich doch zu erkälten, bey hämorrhoidalischen Bewegungen die Luft der Zimmer sehr mäßig erwärmet: so beuget man dadurch einer fruchtbaren Ursache vieler Beschwerlichkeiten vor.

Eben so oft versieht man es, bey den hämorrhoidalischen Bewegungen, in der Wahl der Speisen und Getränke, und durch die Nachläßigkeit, womit man sich dabey allen Gefahren bloß stellet. Eine leichte, erweichende, kühlende, säuerliche, vegetabilische Diät ist solchen Leuten so unentbehrlich, daß ohne dieselbe der Gebrauch aller Arzeneyen und alle übrige Vorsicht theils vergeblich, theils schädlich ist. Man will bey allzu starken Hämorrhoiden den Abgang der Kräfte verhüten oder ersetzen, und genießt in dieser Absicht die nahrhaftesten Speisen, Fleischbrühen, Kraftsuppen, Wein und andere Herzstärkungen, ohne zu bedenken, daß diese die Vollblütigkeit vermehren, das Blut erhitzen, und die Blutbewegungen immer mehr reitzen. Man will durch Gewürze, Wein, starke Biere, Liqueurs, den Fluß der Hämorrhoiden, wenn er zu sparsam scheint, befördern, und man befördert dadurch nur die Entzündungen, die Krämpfe, die unordentlichen Blutbewegungen,

n, das Vertrocknen der Excremente, die Erregung er Vollblütigkeit, die Hitze und das Fieber. Bey einer lchen Kost, als ich vorgeschlagen habe, ist in keinem Zustande der Hämorrhoiden Gefahr. Man genieße am eisten leichte, seifenhafte, säuerliche, kühlende, feine, rweichende, vegetabilische Speisen, deren Ueberfluß o groß ist, daß sie hinlängliche Abwechselung darbiethen. Hieher gehören: der Spinat, Sauerampfer, Endivien, Lacktuken, Cichorien, Spargel, Petersilie, Kerbel, Raunzen, Sellerie, junge Erbsen, junge Möhren, gekochte, getrocknete, gebratene oder auch rohe Früchte, als: Kirschen, Aepfel, Birnen, Brunellen, ein leichtes wohl ausgebackenes Brod, Graupen, Hirse, Reiß, dünne Grütze, sehr dünne säuerlich gemachte Suppen und Kräuterbrühen, dünne Milchspeisen oder Molken u. s. w. Alle diese Speisen können in mancherley Gestalt, als Zugemüse, in Suppen, als Salat, oder wie man es sonst will, genossen werden; und diese besitzen eigentlich die Tugenden, welche sich für alle Zustände und für die meisten innerlichen Ursachen der Hämorrhoiden schicken. Die gröbern, blähenden, trocknenden Zugemüse, ob sie gleich vegetabilisch sind, sind weniger dienlich, als: der Braunkohl, der saure Kohl, welche durch ihre Schärfe den Mastdarm reitzen, die trocknen Erbsen und Bohnen, Rüben, Erdäpfel, Kartoffeln, Kastanien, welche blähend sind, Krämpfe erzeugen und harte Excremente nachlassen; die ungegohrnen rohen und zähen Mehlspeisen, als: Mehlbrey, Pfannkuchen, steife Grütze, Pastetenteig, Klöße, Confect u. s. w. welche dicke Säfte und schwarze Galle, Blähungen, Verstopfung und Hypochondrie verursachen. Was die thierischen Speisen, die Suppen, das junge frische Fleisch, die Flußfische u. d. gl. betrifft, so können dieselben zwar bisweilen zur Veränderung mit Statt haben, aber unter der Bedingung, daß der guten vegetabilischen Speisen stets die meisten und sie selbst in Ge-

fellschaft derselben, oder mit ihnen zubereitet, verbessert und gleichsam gewürzt, zu genießen sind. Die gröbern thierischen Speisen, Pökelfleisch, geräuchertes Fleisch, Eyer, thranige Fische, als: Bückling, Sprotte, Lachs, Makrelen, Aale, besonders die geräucherten, Käse, warme und gebratene Butter ꝛc. sind auf mancherley Weise sowohl der Verdauung, als dem Blute und dem freyen Umlaufe desselben im Unterleibe, nachtheilig, und erfordern, wenn sie gut verdauet werden sollen, eine stärkere Leibesübung, als hämorrhoidalischen Personen dienlich ist. Die besten Getränke sind die, welche den besten Speisen am nächsten kommen. Wein, Bier, Branntwein, Kaffe, Liqueurs, erregen und erhitzen das Blut, und schicken sich für keinen Zustand der Hämorrhoiden. Gerstenwasser, Haferpräsane, Limonade, Molken, dünne Mandelmilch, Kleyenwasser, Brodtrank, Brunnenwasser mit Zucker oder angenehmen Säften säuerlich gemacht, Wasser mit Malz abgekocht, Reißwasser, Milch mit viel Wasser versetzt, u. d. gl. dies sind allgemeine gute Getränke, worunter man wählen kann. Soll ja etwas Wein dabey seyn, so muß es der leichteste und reinste seyn, und doch muß solcher nur sparsam getrunken werden. Weit besser aber ist es, ihn und alle Gewürze, gewürzte Neben-Speisen und Confitüren, gänzlich zu meiden.

Viele suchen die Hämorrhoiden durch starke Bewegung, besonders durch das Reiten, zu befördern. Allein, ob es gleich Fälle gibt, wo das letztere, eben so wie das Fahren, seinen Nutzen haben kann: so ist doch viel Behutsamkeit nöthig, damit man nicht durch die Quetschung und Reitzung der Hämorrhoidalorte, an statt sie blutend zu machen, eine Entzündung und die schmerzhaften blinden Hämorrhoiden hervor bringe. Es ist hämorrhoidalischen Personen in vielen Absichten nützlich, sich täglich mäßig zu bewegen, besonders um die Verdauung und den Umlauf im Unterleibe zu erleich-

eichtern, welche das viele Sitzen hindert; allein, so ie bey allzu ſtarken Hämorrhoiden ein ruhiges Verhalten eine Zeitlang erſprießlicher iſt, ſo muß auch in llen andern Zuſtänden die Bewegung nie ſo ſtark ſeyn, aß ſie das Blut merklich erhitze; denn alles, was die anze Maſſe des Blutes erreget, verſchlimmert jeden uſtand der Hämorrhoiden. So gar der Schlaf thut ieſes, und die Betten ſind beſonders denen, die eine ußerliche Geſchwulſt und Entzündung des Maſtdarmes haben, durch ihre Hitze unerträglich. Der lange chlaf iſt ſchädlich, in ſo fern er die allgemeine Vollütigkeit vermehret und das Blut ausdehnet. Auch n Abſicht des Sitzens ſind Vortheile in Acht zu nehmen. Man glaubt ſich dadurch zu erleichtern, daß an auf Federbetten ſitzet, allein, man erhitzt und entündet dadurch die Hämorrhoidalorte. Dieſe Orte ertragen nicht einmahl mit Tuch oder Sammet überogene Stühle. Strohſtühle, oder ſolche, deren Küſn mit Leinwand oder Leder überzogen ſind, machen ie wenigſte Ungelegenheit. Einige ſitzen auf ausgeöhlten Stühlen, oder ausgeſtopften Ringen, damit ie Hämorrhoidalorte nicht gedrückt werden ſollen. Dieſes vermehrt ihr Uebel. Wenn dieſe Theile keine Berührung leiden, ſo muß man lieber ſo lange auf den Seiten liegen, bis der Wuth der Schmerzen Einhalt eſchehen iſt. Man muß nicht eher wieder ſitzen, als is die Hämorrhoidalorte die Unterſtützung des Stuhs leiden können.

Die Wenigſten glauben, wie ſchädlich es ihnen y, wenn ſie ſich heftigen Leidenſchaften Preis geben. Gleichwohl erregen dieſe das Blut, die Krämpfe, und itzen zu den ungeſtümſten Blutbewegungen. Der orn und Schreck hat einen ſehr großen Einfluß in le Zuſtände der Hämorrhoiden, und ſelbſt die Wollüe verſchlimmern ſie augenſcheinlich.

Die Unterhaltung einer täglichen, nicht zu trocknen, und leicht von ſtatten gehenden Leibesöffnung, iſt in allen Fällen ein weſentliches Stück der Lebensordnung. Man betriegt ſich aber, wenn man ſie durch Purganzen, und, ohne Noth, durch Klyſtiere, am meiſten aber, wenn man ſie durch Stuhlzäpfchen zu erhalten hoffet. Dieſes iſt die leidige Zuflucht derer, die in der Diät, zumahl bey der Tafel, keinen Zwang leiden wollen; und damit verderben ſie alles. Eben dieſe Diät müßte ihre einzige Zuflucht ſeyn; denn ſie iſt dazu auserleſen, den Leib leicht, weich und täglich offen zu halten, ohne die Hämorrhoiden zu reißen, oder in Unordnung zu bringen.

Wer ſich entſchließen kann, ſogleich von der Zeit an, da er hämorrhoidaliſche Bewegungen bey ſich verſpüret, die hier vorgeſchriebene Lebensordnung zu erwählen, und ſie nach aller Strenge zu beobachten, der wird ſehr ſelten nöthig haben, aus dem obigen Unterrichte zu lernen, wie er den Unordnungen, Gefahren und Beſchwerlichkeiten dieſer Krankheit durch Arzeney-Mittel abhelfen müſſe.

Wenn die fließenden Hämorrhoiden durch einen Fehler der Diät einmahl verſtopft worden ſind, ſo iſt es oft ſchwer, ſie wieder in Fluß zu bringen. Im Arzte werden die ganzen weißen Pfefferkörner dazu angerühmet. Sie befördern denen, deren Hämorrhoiden zuweilen fließen, dieſen Fluß auf die bequemſte Weiſe ohne die mindeſte Ungelegenheit.

In gedachter Schrift erzählt ein elend geweſener Hypochondriſt und Hämorrhoidarius ſeine mit dieſen Pfefferkörnern glücklich verrichtete Cur. Sie ward ihm von einem Greiſe angerathen, welcher vormahls in gleichen Umſtänden geweſen war. Anfangs getrauete er ſich nicht, ein Mittel zu verſuchen, welches ihm hitzig und deſperat zu ſeyn ſchien, und das ein junger Menſch, wie er, deſſen Blut voll Feuer und täglich in Wallung war, und den Hämorrhoiden mit einem Durchbruche drohete, gewiß nicht ſo leicht gut finden möchte. Allein endlich, nach-

nachdem er in das äußerste Elend gerathen war, fiel er in die glückliche Verzweifelung, daß er nicht mehr Schlüsse wider die Erfahrung machte. Er sahe, daß die ganze Familie seines Greises Pfefferkörner nahm, und daß so gar die zarten Enkel desselben bey verdorbenem Magen dergleichen verschluckten, und nicht verbrannten. Er fing es also mit 2 bis 3 Körnern an, und bemerkte davon weder Nutzen noch Schaden. Nachher nahm er alle Tage, oder um den andern Tag, 7 bis 9 Stück, und ward, bey Fortsetzung dieses Gebrauches, von seinen Uebeln befreyet. Was hierbey eine besondere Aufmerksamkeit verdient, ist dieses, daß der Fluß der goldenen Ader bey ihm dadurch in die beste Ordnung gerathen ist, und oft so unmerklich und gelinde von statten ging, daß er wenig oder gar keine Beschwerden davon hatte. Zeigten sich ja zuweilen einige unangenehme Empfindungen im Unterleibe, so griff er nicht mehr nach balsamischen Pillen, sondern nahm beym Schlafengehen 13 Stück Pfefferkörner. Er schlief darauf so ruhig, als nach einem niederschlagenden Pulver. Die Krämpfe und Schmerzen in den Gedärmen oder Eingeweiden verloren sich, und des Morgens waren seine Hämorrhoiden fließend. Diesen Versuch hat er bereits viele hundert Mahl gemacht, und er hat nicht ein einziges Mahl innere Hitze darnach verspühret.

Man merke aber wohl, daß diese Pfefferkörner nicht dazu sind, die goldene Ader, welche noch nie geflossen ist, damit in Gang zu bringen. Hr. D. Unzer schreibt, daß die Versuche, durch dieses Mittel die goldene Ader zuerst zu eröffnen, um die Beschwerlichkeiten der blinden abzuwenden, mehrentheils mißlungen sind. Der Blutfluß ist nicht darauf erfolgt, aber die vorigen Beschwerden sind doch auch nicht davon verschlimmert worden.

Zuweilen haben schwangere und säugende Frauensperſonen die Hämorrhoiden. Wie hat man sich dabey zu verhalten? Es kommt alles darauf an, zu untersuchen, ob solche Personen, ihrer gegenwärtigen Umstände ungeachtet, doch wohl einen Blutfluß leiden können, und wie sie sich bey der goldenen Ader befinden. Je gesunder sie dabey, und je vollblütiger sie

sind,

ſind, deſto behutſamer muß man mit dieſem Fluſſe umgehen, und ihn bey einer Diät, die ihn nicht zu ſehr reitzen kann, lieber dulden, als hindern. Sieht man hingegen den Nachtheil davon augenſcheinlich, ſo iſt alles anzuwenden, um ihn wegzugewöhnen.

Wenn ſich die Hämorrhoiden zu einem natürlichen Blutfluſſe entweder geſellen, oder mit ihm abwechſeln, wie oft bey dem Frauenzimmer geſchieht: ſo kann man ſie in beyden Fällen dulden, ſo lange ſie bey unverletzter Geſundheit ſo fortwähren; denn man würde, wenn man hier die Hämorrhoiden eigenſinnig vertreiben wollte, beynahe nicht verhüten können, daß nicht auch die natürlichen Blutflüſſe in Unordnung gebracht würden; und dieſe Gefahr iſt für einen Fall, welcher, wie dieſer, ſonſt keine hat, billig zu vermeiden. Wenn aber Krankheiten daraus entſtünden, ſo müßte man die Hämorrhoiden wegzugewöhnen ſuchen. Dieſes erfordert aber ſchlechterdings den Beyſtand eines klugen und vorſichtigen Arztes.

Zuweilen ſtellen ſich die Hämorrhoiden anſtatt der natürlichen Blutflüſſe allein ein, oder erſetzen ihre Stelle zu der Zeit, wenn jene aufhören. Im erſten Falle iſt, wenn er bey verheurathetem Frauenzimmer Statt findet, eine nicht ganz ungegründete Furcht, daß die beſten Hoffnungen ihrer Ehe triegen möchten. Um dieſes zu verbeſſern, müßte man die Hämorrhoiden vertreiben, und die natürlichen Blutflüſſe herſtellen; allein, die meiſten Hülfsmittel, welche einen von beyden hindern oder befördern, hindern oder befördern zugleich den andern; daher iſt es immer ein Meiſterſtück eines Arztes, dieſes zu bewerkſtelligen. Im zweyten Falle, wenn die Hämorrhoiden einen natürlichen Blutfluß, welcher, der Natur gemäß, aufhört, im folgenden Lebensalter erſetzen, beweiſet dieſes die Nothwendigkeit der Verminderung entweder der allgemeinen oder der Vollblütigkeit in den

benach-

benachbarten Theilen. Es ist, um der gewöhnlichen Unordnungen der goldenen Ader willen, viel klüger gehandelt, diese Verminderung auf andern bequemen Wegen zu bewerkstelligen; jedoch, wenn in beyden Fällen die Bemühungen der Natur zur goldenen Ader ein in den Blutgefäßen des Unterleibes stockendes dikes Geblüt zum Grunde haben, so ist es nothwendig, sie zu befördern. Uebrigens haben in diesen Fällen die Hämorrhoiden, welche natürliche Blutflüsse ersetzen, zwar vor andern viel gefährlichern Blutungen, z. E. dem Bluthusten, der zuweilen auch ihre Stelle vertritt, einen Vorzug; nichts desto weniger aber bleiben sie stets eine unnatürliche und durch ihre Unordnungen gefährliche Sache, der die natürlichen Blutflüsse beständig vorzuziehen sind.

Was ist zu thun, wenn Kinder die Hämorrhoiden bekommen? Daß dieses geschehe, wird sehr oft vorgegeben, ist aber selten gegründet. Der Mastdarm der Kinder erschlaffet oft, und formiret mit seiner Runzel eine Geschwulst, welche man für die goldene Ader hält; zuweilen wird diese Geschwulst vom Pressen und von der Klemmung des Muskels dunkelroth und blau, ohne daß sie darum von der goldenen Ader herzuleiten wäre. Die öftern Klystiere, welche den Kindern übel beygebracht werden, und die schädliche Gewohnheit, ihnen oft Stuhlzäpfchen von hitzigen reitzenden Sachen beyzubringen, können zwar Geschwulst, leichte Verwundungen und Blutungen des Mastdarmes verursachen; aber diese mögen nun Hämorrhoiden seyn, oder nicht, so müssen sie doch nicht gehäget, sondern als Blutungen, die durch einen unglücklichen Zufall entstanden sind, behandelt werden. Indessen können Kinder wirklich die Hämorrhoiden haben, ein solcher Zufall aber ist in der Zeit der Minderjährigkeit etwas höchst seltenes, und man müßte in solchem Falle den ganzen Zustand einer so besondern Krankheit in Betracht.

trachtung ziehen, um die gehörigen Maßregeln zur Cur daraus herzuleiten.

Händchen, (Glücks- oder Johannis-) siehe Th. XII, S. 209.

Hände, siehe Hand.

Händlein-Pfennig, siehe oben, S. 643.

Händlein-Schwamm, ein Nahme, welchen an einigen Orten der Pfifferling, Agaricus piperatus *Linn.* führt; siehe Pfeffer-Schwamm.

Händlein-Wurzel, Händelwurzel, ein Nahme einer Art des Knabenkrautes, Orchis *Linn.* weil die Wurzel einige Aehnlichkeit mit einer Hand mit fünf Fingern hat.

Händler, (der) die Händlerinn, von dem Zeitworte handeln. 1. Eine Person, welche Handel treibt, d. i. ein Geschäft daraus macht, Waaren um Gewinnes willen zu kaufen und zu verkaufen; ein Handels-Mann. Deine Händler kommen um, Ezech. 27, 27. In dieser Gestalt ist es nur noch im Oberdeutschen üblich. Im Hochdeutschen braucht man es nur in den Zusammensetzungen Buchhändler, Eisenhändler, Kornhändler, Tuchhändler u. s. f.

2. In weiterer Bedeutung ist in einigen oberdeutschen Gegenden Händler die Benennung eines Beamten, vielleicht eines Rechnungsbeamten. So hat der Stadt Wien Pupillen-Raitkammer einen Ober-Raithandler und verschiedene untere Raithandler. Das dasige erzbischöfliche Zehentamt besteht aus einem Ober-Zehenthandler und drey Zehenthandlern.

Hänfen, siehe Hanf.

Hänfling, (*) ein Gesangvogel mit einem sehr kurzen kegel-

(*) Im Niederl. heißt dieser Vogel Hemplünke, von Lüne, Lünink, Lünke, ein Sperling, woraus zu erhellen scheint, daß die letzte Hälfte des hochdeutschen Nahmens aus eben diesem Worte entstanden ist. Im Dän. und Norweg. wird er Irisk, und der graue Hänfling Graairisk genannt.

kegelförmigen Schnabel, und sehr kurzen Füßen, welcher sich am liebsten in den Flachs- und Hanf-Feldern antreffen läßt; daher er auch Flachsfink, Hanffink, L. Linaria, Linaria auis, Fringilla cannabina *Linn.* Fr. Linot. Linore, und wegen seines schuß-weisen Fluges im Oberd. auch Schösserlein, oder Schößlein, heißt. Er ist ein kleiner Vogel, in der Größe eines Sperlinges oder Emmerlinges, welcher am ganzen Oberleibe mit hellbraunen Federn bewachsen ist, unter denen aber etwas schwärzliche untermischt sind. Die Flügel und der Schwanz sind ebenfalls braun; aber die Flügel sowohl, auf die Art wie die Stieglitze das Gelbe haben, als auch einige von den Schwanzfedern, sind mit weißen Federn eingefaßt. An der Brust ist er tüpfelig wie eine Drossel, doch nicht so weiß, sondern der Grund ist braun, und nur schwarz getüpfelt; am Ende der Brust aber ist er weiß. Die Füße sind, wenn man ihn fängt, ganz schwarz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden bald weißlich. Der Schnabel ist hinten etwas dick, aber vorn nicht so stumpf, wie an dem Canarienvogel oder Gimpel. Das Männchen bekommt im Frühlinge ein schönes rothes Fleckchen vorn am Kopfe, und die Brust wird gleichfalls roth; es bekommt auch am Halse vom Nacken an bis auf die Schultern, hochgraue und fast bläuliche Federn, wie denn auch der Schnabel bläulich wird. Allein, alles dieses leget er im Herbste wieder ab, außer daß er an der Brust etliche rothe Federn behält. Das Weibchen bleibt unverändert, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopfe und Rücken nicht so hellbraun, sondern mit schwärzlichen Federn, weit mehr als das Männchen bedeckt ist; es ist auch an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwarztüpfelig, und gar leicht schon im Neste zu kennen.

Die Arten davon sind folgende: 1. Der Blut- oder Roth-Hänfling, Krauthänfling, welcher

am Vorderhaupte und an der Bruſt blutroth iſt; Linaria rubra; davon Einige zwo Varietäten angeben, den großen und den kleinen. Es iſt eben derjenige, welchen ich vorher beſchrieben habe.

2. Der graue Hänfling, Grauhänfling, wird auch nur Hänfling ſchlechthin, und, weil er ſich gern in felſigen Gegenden aufhält, der Steinhänfling genannt; Linaria fera ſaxatilis *Klein.* Motacilla modularis *Linn.* Er iſt weder am Kopfe, noch an der Bruſt röthlich, übertrifft aber, an Größe und an Anmuth des Geſanges, den Rothhänfling.

3. Der Hänfling mit einer hellrothen Platte, Linaria rubra minor *Klein.* Fringilla flammea *Linn.* iſt unter dem Nahmen des Gräßleins, Gräsleins, oder Gräſſerleins, Schwarzbärtchens, des Zitſcherleins, des Meerzeiſchens, des Ziſerinchens, in Preußen aber der Tſchetzke, bekannt. Er hat an der Kehle ein ſchwarzes Bärtchen, und iſt an Bruſt und Bauche röthlich, doch von höherer Farbe, als der Rothhänfling, aber kleiner, und ſingt nicht, ſondern zwitſchert nur.

4. Der Hänfling mit der gelben Kehle, führt den Nahmen des Quittenhänflinges oder Quitters.

5. Der ſchwarze Hänfling, iſt auf dem Wirbel gelblich.

6. Das Zeiſchen, oder der Zeiſig, Linaria viridis; ſiehe in Z.

7. Der kurzgeſchwänzte Hänfling, gelber Hänfling, rother Hänfling mit dickem Kopfe.

8. Der langgeſchwänzte Hänfling, Fringilla Braſilienſis, iſt braungrau, hat an der Wurzel des Schnabels rothe Federn, und mit Gelb vermiſchte fleiſchfarbige Flügel. Am Schwanze hat er zwo Federn, welche drey Mahl länger ſind, als der Körper.

9. Der angoliſche Hänfling; davon gibt es zweyerley Arten: eine hat einen fleiſchichten Schnabel;

el; der Körper oben grau, unten gelb; die andere ſt bunt.

10. Der blauköpfige Hänfling; die Hälfte es Rückens iſt grasgrün, die Flügel ſind bunt, der Schwanz iſt dunkelgrün, der Kopf blau, das übrige oth.

11. Der Purpurhänfling; iſt oben auf dem Körper dunkelgrau; das übrige ſammt dem Schwanze, purpurfarbig.

Dieſe letztere Arten ſind ausländiſch, kommen heils aus Angola, theils aus Braſilien und dem übrigen Indien. Einige darunter ſind größer als ein Sperling, und haben ein gutes und feines genießbares Fleiſch.

Die Hänflinge ſetzen ihr Neſt, welches ſie mit Würzelchen und Reischen befeſtigen, inwendig aber mit Wolle belegen, am liebſten in Wachholder- oder anderes mitten im Felde, an Hügeln und auf Bergen ſtehendes Gebüſch von Nadelholz, ja mehrentheils in eine Staude, die gar nicht dick iſt, und an Orte, wo die Sträuche öfters ganz einzeln ſtehen. Ihre Eyer ſind kleiner, als der Grünfinken ihre, nicht ſpitzig zulaufend, am Grunde weißgrünlich, und am ſtumpfen Ende mit röthlichen Streifen und Puncten verſehen. Ihre erſte Brut iſt im April, ſie haben aber zum öfern noch im Auguſtmonathe Junge in ihrem Neſte, obwohl dieſes nur bey einigen alten Paren zu finden iſt, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verloren haben, denn die meiſten Pare beſchließen ihre Brut im Julius. Ihre Junge, deren ſie gemeiniglich 4 bis 5 auf einmahl ausbringen, lieben ſie dermaßen, daß, wenn das Neſtchen mit demſelben abgenommen, in einen Käfich geſetzt, und dieſer nach und nach fort bis zu einem Hauſe an das Fenſter gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlaſſen, ſondern

ihnen dahin so lange ihr Gefräß zutragen werden, bis sie selbst fressen lernen.

Den ganzen Winter über sind die Hänflinge entweder gar hinweg, oder bleiben in großen Haufen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müßte denn ungefähr die Nacht über ein sehr großer Schnee fallen, da denn in den Feldern, wo den Abend vorher noch mehr als tausend Hänflinge sich befanden, an dem darauf folgenden Tage nicht mehr, als einer oder zwey, vorhanden sind, die sich aber in wenig Stunden ebenfalls unvermerkt verlieren. Doch sind die Haufen, welche man im Winter sieht, nicht so groß, als diejenigen, welche im Herbste nach der Streichzeit, (denn im Striche sieht man ihrer nur zu 30 und 40 mit einander fliegen,) fast ganze Felder bedecken. Insonderheit ist dieses noch zu bewundern, daß man bey liegendem tiefen Schnee, zumahl wenn heller Sonnenschein ist, beständig Hänflinge in der Luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogelherden nicht einfallen, sondern nur forteilen, wofern man nicht einen oder etliche fleißige Lockvögel hat. Wenn man aber im Herbste, oder auch im März, sehr große Lerchenwände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haferstoppeln sind, schlägt, und Lockvögel in Gruben, die man in die Erde gräbt, versteckt, der Vogelfänger selbst auch, mit wenigem Reis bedeckt, in einem Erdloche sitzt, und ein Par angebundene (angesillte) Hänflinge auf dem mit Hanfsamen bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kann: so geht es wohl an, zumahl wenn er sich die Schar von einem andern zutreiben läßt, daß er etwann hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogelwand ertappet und niederschlägt. Es ist aber nur ein Glücksfall, und man darf mit dem rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kann in den Herbst- und Winter-

Mo-

Monathen die Hänflinge auch vermittelst einer Locke
it Leimruthen auf kleinen Sträuchen mitten im Felde
ngen, indem dieser Vogel, wie eine Lerche, das gan-
Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat,
nd nur bey der Nacht in die Vorhölzer und Gebüsche
nfällt.

Weil sich nun die Hänflinge mit Garnen und Ne-
n nicht leicht fangen lassen, so kann man sie noch auf
lgende Art hintergehen. Man macht einen Käfich
n 3 Fuß lang, so daß an beyden Enden die zwo
chlag- oder Fang-Thüren, und in der Mitte der
ckvogel komme, zu welchem der Käfich noch einmahl
hoch gemacht ist, als zu den Seiten der Fänge. Zu
esem werden die Säulen 8 Zoll hoch, die Länge eines
anges 14 Zoll, zum Lockvogel hingegen 16 Z. hoch,
d 10 Z. der Käfich in das Gevierte. Auf gedachten
yden Seiten des Käfichs sind Fallthüren mit Sprof-
gemacht, wie der Käfich, welche daran zum Stel-
aufgezogen werden. Inwendig im Käfich zur
tellung ist eine hölzerne Zunge, welche die Länge den
ifich hindurch, und am Ende hinaus geht, woselbst
e Krinne eingeschnitten ist; so sind auch durch die
nge etliche Sprossen quer durch eingebohret. Die
ßersten vier Eckfäulen sind auf 16 Zoll hoch, wie in
Mitte auch diejenigen sind, worauf der Lockvogel
. An den äußersten Eckfäulen ist die Hälfte hoch
Sprossen zugemacht, worauf die Schlagthür zu
en kommt, welche zurück an den Eckfäulen aufge-
en wird; an den Thüren ist ein Faden, und hieran
Stellholz, welches unten an die Zunge gestellet
d. Auch ist an gedachten Eckfäulen oben doppelter
ker Bindfaden herum gezogen, wodurch ein breit
hnittener Stock gesteckt und etliche Mahl herum ge-
et wird, daß der Stock straff an der Thür, und im
unterschlagen auf derselben zu liegen kommt, wo-
ch die Thür herunter gehalten wird. Will man

nun verschiedene dieser Vögel fangen, so müssen dergleichen in den mittelsten Käfich eingesetzet, hiernächst aber die beyden Seiten-Schlagbauer aufgestellet, und ihr Futter, was sie gern fressen, als: Hanfkörner, Rübensamen, Salatsamen u. d. gl. hinein gestreuet werden. Wenn alsdenn die Hänflinge ihres gleichen hören, dieser zu locken anfängt, jene näher herzu fliegen, das Futter gewahr werden, neben dem Lockvogel im Bauer auf das Futter fallen, aber auf die Sprossen, welche durch die Zunge gehen, fallen: so schlägt alsbald die Fallthür zu, und sie sind also gefangen. Oder, man darf auch nur Sprenkel machen, und solche an die Orte, wo sie sich gern aufhalten, als: an reif gewordene Salatsamen und andere Stauden hängen: so kann man sie darin ebenfalls fangen. Oder, man besteckt die Stauden mit Leimruthen, welche eben diese Wirkung thun; doch darf man von den Leimruthen nicht weit weggehen, weil die Vögel von der Leimruthe herunter fallen und sich verkriechen können.

Die Luftröhre des Hänflinges hat, anstatt der Knorpel, vielfältig harte Beinchen, daher man auch seine Stimme so hell und scharf findet. Er ist einer der besten Gesangvögel, und sehr singbegierig, so daß er auch im Herbste bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wirklich Frost einfällt, seinen Gesang fortsetzt; ja, wenn es auch stark friert, und nur die Sonne warm scheint, so läßt er sich dennoch auf den Bäumen mit seinem Gesange hören; doch ist der Gesang alsdenn so lieblich nicht, als im Frühlinge, da er seine Abwechselung, fast wie eine Nachtigalle, viel angenehmer eintheilt, indem er bald inne hält, bald wieder anstimmet. Wie er an sich bereits sehr angenehm singt, so lernt er im Bauer auch allerley vorgepfiffene Weisen und Lieder nachsingen, ja, man bringt ihn oftmahls zu einem völligen Gesange der Canarienvögel. Daher wird er häufig in Käfichen gehalten, und mit Hanf-

Samen und Leindotter gefüttert; gibt man ihm aber Rübensamen, und zuweilen etwas Grünes, so bringt sein Leben höher, als bey dem bloßen Hanfsamen. Man läßt ihn sich mit Canarienvögeln begatten, und eht Bastarde, die einen vortrefflichen Gesang haben.

Einen Canarien-Hahn mit einer Hänfling-Sie zu paren, ist arum etwas angenehmes, weil man dadurch erlangen kann, aß die Jungen, wenn sie nur die Streichzeit, den September nd halben October über inne behalten werden, hernach den anzen Winter aus und ein fliegen. Seine alten Vögel anngs nicht zu wagen, läßt man die jungen einen Tag nach ihem Abfluge, in einen Garten fliegen, hänget aber sogleich eien oder beyde alten in einem Bauer mitten in einem Baume, ibt diesen, nebst ihrem gewöhnlichen Futter, Ameiseneyer und Hühnerbiß (Meyerkraut, Alsine s. Morsus gallinae), und beeckt sie vor dem Regen mit Bretern: so wird man sehen, wie ie Alten die Jungen rufen, und aus dem Vogelhause heraus tzen. Auf solche Art kann man Junge und Alte drey Tage ang, Tag und Nacht, draußen lassen, hernach aber stellet man ie Alten unter das Fenster, aus welchem man die Jungen ünftig ein- und ausfliegen lassen will, und setzt darneben einen Meisenschlag, doch so, daß er nicht zufallen kann. In denselben streuet man ihnen gehackten Dotter, so werden sie nach und nach aus dem Meisenkasten selbst zu fressen anfangen. Wenn dieses geschehen ist, kann man die Alten wieder hinweg thun, die Jungen aber noch einen Monath, von der Zeit ihres Ausfluges gerechnet, also in der Freyheit fliegen lassen, hernach aber den Kasten so stellen, daß er einfalle und sie fange, da man sie denn bis auf das andere Jahr zur Brutzeit inne behalten muß. So bald aber im folgenden Jahre die Bäume wieder ausschlagen, läßt man ohne Bedenken die Vögel wieder in den Garten aus, da sie denn in demselben brüten, und sich beständig an dem gewohnten Fenster einfinden werden. Wenn sie das erste Mahl 4 Wochen geflogen sind, werden sie wieder eingefangen, aber gleich nach Michaelis läßt man sie wieder fliegen; und tüchtige Bastarde können den ganzen Winter draußen bleiben, jedoch müssen sie noch an keine warme Stube gewöhnet seyn. Man hat den Vortheil davon, daß sie weit schöner, und mit den rothen Federn an der Brust und auf dem Kopfe von der Natur gezieret werden, als sie, wenn

sie in den Vogelhäusern eingesperrt sind, weder bekommen noch behalten

Stellet man die Bastardenzucht in einem Zimmer an, so muß der Häsling keine Sie seiner Art, so wie die Canarien-Sie keinen Hahn ihrer Art zu sehen bekommen.

Hänge-Bank, Hangelbank, im Bergbaue, der Ort auf den Pfuhlbäumen über dem Schachte, wo die Kübel ausgestürzet oder ausgeschüttet werden; daher sagt man, wenn etwas aus der Grube ist: es ist über die Hängebank.

Hänge-Bauch, ein mehr wider die Schönheit als Güte eines Pferdes streitender Fehler; siehe Th. III, S. 763, f.

Hänge-Bett, siehe Hänge-Matte.

Hänge Birke, siehe Hangel-Birke.

Hänge-Bolzen, an den deutschen Weberstühlen; siehe Spre gels Handwerke, 12 Sammt. S. 307.

Hänge-Brücke, Hangebrücke, eine Brücke, welche in einer beträchtlichen Länge ohne Joche gebauet wird, und gewisser Maßen frey hänget, oder aus einem Hängewerke besteht.

Hänge-Bügel, siehe unter Steig-Bügel.

Hänge-Butte, siehe unter Wurst.

Hänge Compaß, im Markscheiden, eine Art Compasse, welche allemahl angehänget wird; zum Unterschiede von dem Setz- oder Hand-Compasse. Siehe oben, S. 156, f.

Hänge-Dohne, Hangedohne, hangende Dohnen, welche an die Büsche und auf die Bäume gehänget werden. Siehe Th. IX, S. 365.

Hänge-Eisen, Fr. Chevêtre, bey den Schlössern, ein jedes Eisen, worin ein Balken, eine Röhre, oder ein anderer Körper hänget. Wo man z. E. ganze Fuß-Böden, welche in Rahmen gefaßt sind, auf Balken leget, pflegt man auf den Seiten der Balken Stücke Holz einzusetzen, welche man Unterschläge (Fr. Lambourdes) nennt, und worein die Einschnitte, darin die

Rah-

Rahmen zu stehen kommen, gemacht werden. Gewöhnlich macht man diese Unterschläge an den Seiten der Balken mit Nägeln fest; bey wichtigen Gebäuden aber bringt man, um mehrerer Festigkeit willen, in einer gewissen Entfernung von einander, doppelte Hängeeisen, Fig. 1115 a), an. Der Theil AB ruhet auf der obern Seite des Balkens; die Seiten AC, BC liegen an den verticalen Seiten desselben, und die Haken CDE halten die Unterschläge.

Ein Hängeeisen, womit die Röhren, worin das Wasser von dem Dache der Gebäude herunter läuft, befestiget werden, siehe Fig. 1115 b). Der Theil A umgibt die Röhre, und die Arme BB werden in die Mauer verstrichen.

Bey den Schlössern werden auch diejenigen eisernen Stangen, auf denen die Balken ruhen, die bis an den Küchenherd gehen, ein Hängeeisen oder Trage-Band genannt.

Hänge-Fisch, siehe Stock-Fisch.

Hänge-Garn, Fr. Pentière, bey den Jägern, ein Garn, welches zum Vogelfange, insonderheit aber zum Schnepfen- und Wasserhühner-Fange gebraucht, und daher vornehmlich an die Durch- und Zugänge oder Schlupfen, die man hier und da um den Forst oder das Gehölz herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet, und auch ein Ziehgarn, oder fliegendes Hänge- und Ziehgarn genannt wird, weil es oben mit Ringen versehen ist, und längst an einem Seile hin, wie ein Vorhang auf- und zugezogen werden muß.

Diese Garne oder Netze werden gemeiniglich aus länglich gevierten Maschen gemacht, und müssen nicht über 15 Ellen breit, und 20 bis 24 Ellen hoch seyn. Man bereitet sie aus zarten, doch festen Fäden. An allen Maschen der obersten Reihe werden messingene Ringlein angeheftet, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto geläufiger zu machen. Durch diese Ring-

lein zieht man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eine ½ Finger dicke Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch Schnürchen durch die vordersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man das Hängegarn geschwinde auf- und zuziehen könne, welches denn am geschwindesten geschehen kann, wenn jedes Schnürchen 9 bis 12 Zoll länger, als die Höhe des Hängegarnes ist, und weiter herab hängt. Sie sind darin sehr bequem, daß eine einzige Person deren viele richten und aufziehen kann, und nicht dabey immer Stand halten darf, indem gedachte Vögel von selbst sich darin fangen und verwickeln.

Hänge-Kappe, im Bergbaue, die kleinen Ringe auf den Seiten der Kübel, worin der Quänzel, d. i. der halbe eiserne Ring, woran das Seil beseſtiget wird, hängt.

Hänge-Kluft, Hangekluft, im Bergbaue; siehe Kluft.

Hänge-Leuchter, siehe unter Leuchter.

Hänge-Matte, Hangematte, Hängebett, Hangebett, im Niederſ. Kumbeer, L. Lectus pensilis, Fr. Branle; eine hangende, an beyden Enden oder an den vier Zipfeln aufgehängte Matte, oder grobe Leinwand, besonders so fern sie in den Schiffen, und bey manchen Völkern auch auf dem Lande zur Schlafſtätte dient.

Auf den Schiffen bestehen die Hängematten gemeiniglich aus Segeltuch oder anderm groben Zeuge, und sind rings herum mit Saumtauen eingefaßt, d. i. mit kleinen Stricken benähet. Sie werden mit beyden Enden oder mit den vier Zipfeln an den Balken des zweyten Verdeckes befeſtiget, und dienen den Bothsknechten und Soldaten zur Schlafſtätte.

Auch nennt man **Hängematte**, oder **Hamak**, Fr. Hamac, eine hängende Schlafſtätte, deren sich viele indianiſche wilde Nationen, insonderheit im ſüdlichen

en Amerika die Caraiben, bedienen, theils um kühler zu ſchlafen, theils vor dem Ungeziefer ſicherer zu yn. Sie beſteht bald aus einer Matte, bald aus ober Leinwand, bey den Vornehmen aber aus einem hr ſtarken und dicht gewebten feinen Baumwollenzeue; am Oronokofluß aus einem netzförmigen Gewebe on Baumrinde; und ihre beyde Enden ſind zwiſchen lichen Pfeilern, Pfählen, Bäumen oder Wänden an aken aufgehängt, theils im freyen Felde, theils in ütten, theils in Geſellſchaftsſälen.

Auf der Colonie Surinam ſind die Hamaks aus inem Stücke Kattun verfertigt, welches 6 bis 7 Fuß ang, und an 12 bis 14 Fuß breit iſt. Jedes Ende ſt in 50 und mehrere Theile abgetheilt, die durch klee, ebenfalls aus Baumwolle verfertigte, 2½ Fuß lange Stricke gezogen, und ſehr gut geſponnen, auch dicht n einander gedrehet ſind, und Rabans genannt werden. Alle dieſe kleine Stricke ſind am Ende mit einander verbunden, und formiren eine Schleife, durch welche man einen Strick ziehet, der an zwey Haken befeſtiget wird, und dieſe werden an zwey Pfählen, oder, wenn ihre Häuſer noch nicht aufgebauet ſind, an Bäumen feſt gemacht, um die Hängematte bis auf eine gewiſſe Erhöhung von dem Erdboden aufzuhängen. Das bequemſte bey dieſer Art Betten iſt, daß ſie, wegen des wenig einnehmenden Raumes leicht fortzubringen ſind. Man ſchläft in denſelben auch kühler, als in unſern Federbetten, und man hat bey denſelben weder Decken, Bettlaken, noch Matratzen, ja nicht einmahl Kopfküſſen nöthig; und man liegt darin vor Flöhen und Wanzen ſicher. Alle dort wohnhafte Europäer haben dergleichen in ihren Häuſern, ziehen ſelbige, wenn ſie einmahl daran gewöhnt ſind, unſern weichſten Betten vor, und verſehen ſich damit, wenn ſie nach ihren Plantagen gehen. So gemein dieſelben ſind, ſo erſtreckt ſich doch ihr Preis von 50 bis auf

300 holl. Gulden. Die beste Art, ein solches Bett aufzuhängen, ist, daß man die Enden desselben dergestalt von einander entferne, daß es mit seinen Stricken einen halben Zirkel formire, dessen Entfernung von einem Ende zum andern seinen Durchmesser ausmacher. Alsdenn wird es so hoch von der Erde herauf gezogen, daß man sich darein, wie auf einen etwas hohen Stuhl, setzen könne; man wirft sich alsdenn hinein, streckt sich aus, und liegt darin wie in dem besten Bette.

Auf der Küste von Guinea, reisen die Europäer, die Vornehmen und Reichen in Hängematten oder Hamaks, welche auf den Köpfen ihrer Sclaven getragen werden; siehe Fig. 1116 a). Ihre schönsten Hamaks kommen von Brasilien, und sind von Baumwolle. Einige sind so dicht gearbeitet, wie ein Stück Zeug; andere sind offen, wie ein Netzwerk. An einigen Orten sitzt die Person, welche in dem Hamak getragen wird, aufrecht in demselben, und läßt ihre Beine auf der einen Seite herüber hängen, mit ihrer Brust lehnt sie sich über das Rieth oder Bamburohr, woran der Hamak mit seinen beyden Enden befestigt ist, da die Sclaven indessen bey ihrem Hamak her laufen, und Sonnenschirme über ihr Haupt halten. In andern Gegenden hingegen sitzt oder liegt die Person, der Länge nach, in dem Hamak, und zwar in der Quere, oder in einer Diagonal-Linie mit dem Kopfe in der einen Ecke, und mit den Füßen in der andern gegen über. Vornehme bedienen sich auch eines Kopfküssens, ihr Haupt zu stützen.

Die Hamaken, welche von Brasilien gebracht werden, sind von verschiedener Farbe, mit Troddeln und Fransen von eben dem Zeuge, die an der Seite herab hängen, geziert. Man bedient sich gemeiniglich eines Sonnenschirmes, sich vor der Sonne zu verwahren, und die Person in dem Hamak hält solchen in der Hand. Wenn sie des Nachts reisen, und sich vor dem Thau ver-

verwahren wollen, welcher in dieſem Lande gefährlich iſt, ziehen ſie eine gemeine oder Wachs-Leinwand über die Stange her, und werden auch ſchlafend auf ihrer Reiſe mit größerer Bequemlichkeit getragen, als wenn ſie ſich in einer Sänfte befänden.

Phillips beſchreibt, in ſeiner Reiſe nach Guinea, die Art in Hamaken zu reiſen, noch umſtändlicher. Der Hamak, ſagt er, iſt gemeiniglich von einem breiten baumwollenen Zeuge; doch die Factore haben ſolche von ſeidenem oder anderm ſchönen Zeuge. Er iſt auf 9 Fuß lang, und 6 oder 7 breit, an beyden Enden mit kleinen Stricken oder Bändern verſehen, welche ihn wie einen Beutel zuſammen ziehen, und mit Schlingen beſetzt, die Enden über eine 9 Fuß lange Stange zu ziehen. Der Reiſende in ſolchem Hamak liegt oder ſitzt entweder, wie es ihm beliebt, und wird von zween Negern, welche Hamaksleute heißen, getragen, welche die Enden der Stange auf kleinen Rollen Leinwand auf ihrem Kopfe haben. Auf dieſe Art laufen ſie ſo geſchwinde, als ein Pferd traben kann, und ſingen fröhlich mit einander, oder wechſelsweiſe. Wenn ſie müde ſind, werden ſie von zween andern Negern abgelöſet, weil allemahl 6 Negern bey einem Hamak ſind. Man kann deren ſtets einige für geringen Preis bekommen, wenn man ſich keine eigene halten kann; wie die Kaboſchiren und andere große Männer, die oftmahls den Engländern ihre Hamaken höflichſt anbiethen, um ſie von des Königes Stadt nach ihren Factoreyen zu bringen. Die Europäer können in dieſem Lande auf keine andere Art reiſen, wegen der übermäßigen Sonnen-Hitze, in welcher ein Engländer kaum ½ engl. Meile des Tages gehen kann, ohne ohnmächtig zu werden. Das Reiſen in dem Hamak aber erquicket ungemein; denn über die Stange iſt ein dünner Zeug gezogen, welcher die Sonne abhält, und auf jeder Seite des Hamaks hohl herab fällt, welches, nebſt der Bewegung von den Trägern, eine ſchöne kühle Luft machet. Wenn ein Kaboſchir oder angeſehener Mann reiſet, ſo hat er 10 oder 12 Schwarze mit Flinten zur Begleitung ſeines Hamaks, welche unterweges ein großes Freudengeſchrey machen und beſtändig ſchießen; und wenn ſie an den Ort, wo er hinreiſet, kommen, geben ſie eine ganze Salve, welches das größte Zeichen ſeiner Hoheit iſt.

Die europäiſchen Directoren und einige Große auf der Küſte von Guinea, bedienen ſich Hamake, welche wie

wie die Serpentinen in Braſilien gemacht ſind, welche Frazier in ſeiner Reiſe nach der Südſee genau beſchrieben hat, und welche gemeiniglich mit den in Oſt-Indien gebräuchlichen Palanquinen verwechſelt werden. Dieſe Serpentinen ſind von den Hamaken nur darin unterſchieden, daß ſie mit einem gewölbten Dache bedeckt ſind, welches über die ganze Länge des Hamaks gehet, und an 4 Fuß breit iſt; ſiehe Fig. 1116 b). Es wird von Pappe oder dünnen Bretern von dem leichteſten Holze gemacht, und mit einem ſeidenen Zeuge oder ſchöner Wachsleinwand überzogen, und hat taffetene Vorhänge, die auf beyden Seiten zugezogen werden können. Wenn die europäiſchen Directoren entweder zur Luſt, oder einer Reiſe wegen, aus der Stadt gehen, werden ſie ſtets von dem Negerhauptmanne, oder dem Großen, der die Nation, zu der ſie gehören, beſchützet, und welcher unmittelbar nach des Directors Serpentine in ſeinem Hamak getragen wird, begleitet. Vor der Spitze des Zuges wird die Fahne der Nation getragen, nach welcher die Negerwache, an der Zahl 100, 150 bis 200 Mann, mit Trommeln und Trompeten folgt. Diejenigen, welche Flinten haben, ſchießen beſtändig damit. Die Trommeln werden gerührt, die Trompeten geblaſen, und alles tanzt und ſingt, ſo weit ſie gehen. Der franzöſiſche Director und die franzöſiſche Fahne haben hier bey aller Gelegenheit den Vorrang.

Hänge-Nagel, bey den Bergwerken, ein ſtarker eiſerner Nagel, der durch das Loch der Zapfen und Stangeneiſen in dem Geſchlitze der ſtarken Schwinge, die zu beyden Seiten mit ihren Wangeneiſen verwahrt iſt, geſteckt wird, und alſo das Bläuel- und Stangen-Eiſen zuſammen hält.

Hänge-Riemen, nennt man die beyden horizontalen, von vielfachen Leder zuſammen genäheten Riemen, wor-

vorauf der Kaſten einer Kutſche ruhet, und welche verurſachen, daß eine Kutſche ſanfter geht.

nge-Säule, an einem Hängewerke, zwey kleine Säulen am Ende des Balkens, woran die Strebebänder geleget werden. Siehe **Hänge-Werk**.

nge-Schloß, ſ. **Vorhängeſchloß** im Art. **Schloß**.

nge-Seil, Fr. Trait, bey den Jägern, dasjenige Seil, woran der Leithund geführet wird, weil man ihn gleichſam daran hänget.

Die Schweißhunde werden an dem Fangeſtricke, die Jagd- und Rüdenhunde an der Koppel, und die Hetzhunde an dem Hetzriemen geführet.

nge-Seil-Kunſt, in der Hydraulik, ein Röhren-Werk, wo man vermittelſt eines Seiles und einer darin hangenden Klappe Waſſer aus der Tiefe ziehet. Sie wird auch Heinz genannt.

nge-Wage, ſiehe **Grad-Bogen**.

nge-Wand, in der Baukunſt, eine Wand, welche auf einem Hängewerke ruhet. Siehe **Hänge-Werk**.

nge-Werk, **Hangewerk**, in der Baukunſt, ein hangendes Werk, d. i. ein frey liegender langer Balken, welcher von oben her ſo verbunden oder gefaſſet wird, daß er ſich nicht biegen kann. Geſchieht ſolches durch Strebebänder, welche unter dem Balken angebracht werden, ſo wird es ein **Sprengwerk** genannt. Werden beyde Arten zugleich angebracht, ſo entſteht daraus ein **Hänge- und Sprengwerk**.

Bey einem Hängewerke, Fig. 1117, wird ein frey liegender Balken dergeſtalt gefaſſet, daß er ſich nicht biege, ſondern ſo wohl vor ſich ſelbſt gerade bleibe, als auch noch eine darüber ſtehende Laſt, z. E. eine Wand, welche alsdenn eine **Hängewand** heißt, dergleichen bey d h a e zu ſehen iſt, ſicher trage. Die Faſſung des Balkens geſchieht auf folgende Art. Auf dem Balken a a befinden ſich eine, oder zwey, auch wohl mehr Säulen, d e, welche von zwey Strebebändern h h,

oder auch wohl auf jeder Seite von zwey, dergestalt gefasset werden, daß sie sich nicht senken können, und gleichsam hängen, daher sie auch Hängesäulen genannt werden. An diese Säulen wird nun der darunter befindliche Balken mit eisernen umgelegten Bändern, oder mit Ankern, oder auch wohl mit Schwalbenschwänzen befestiget, welches verursachet, daß der Balken sich unmöglich bey e e biegen könne, wenn auch gleich die ganze darüber stehende Wand voll gemauert würde. Wenn die Strebebänder unter die Balken angebracht werden, heißt solches allein Sprengwerk; siehe Fig. 1118.

In manchen Fällen ist das Hänge- und Sprengwerk gar nicht zu entbehren, z. E. bey Decken über große herrschaftliche Säle, über welche öfters noch Zimmer und mancherley Appartemente für die Domestiken angeleget werden müssen; bey großen hölzernen Kirchdecken; imgleichen bey Brücken, die man also anlegen soll, daß durch viele darunter gesetzte Pfeiler die Schifffahrt nicht gehindert werde. Von den bey Brücken besonders anzulegenden Sprengwerken, siehe Th. VII, S. 32, f.; und Hängewerken, S. 34, f. Es können aber auch Brücken ein Hänge- und Sprengwerk zugleich haben, dergleichen Fig. 1119 zeiget; der daselbst an das Hängewerk befestigte Balken oder Träger, a, wird ein eingehängter Träger genannt.

Hängel, (der) das Gelenk, derjenige Theil eines Körpers, wo ein Theil an dem andern hänget; ein im Hochdeutschen unbekanntes Wort. Ahab wurde zwischen dem Panzer und Hengel (Hängel) geschossen, 1 Kön. 22, 34. 2 Chron. 18, 33.

Hängeln, ein nur in der Seefahrt übliches Wort. Ein Fahrzeug hängelt, wenn es Waaren von einer Reede zur andern bringt. Vielleicht von dem An- und Abhän-

hängen des Fahrzeuges; indem diese Art des Handels auch An- und Ablegen genannt wird.

Hängen (*), das Activum des weiter unten vorkommenden Neutrius hangen.

1. Hangen lassen. Der Esel hängt die Ohren, der Hund hängt den Schwanz, der Vogel die Flügel. Ein Niedergeschlagener hängt den Kopf, läßt ihn sinken. Das Maul hängen, in den niedrigen Sprecharten, mißvergnügt seyn, Verdruß empfinden.

2. In mehr thätigem Verstande, hangen machen, eine Handlung vornehmen, nach welcher ein Ding hanget.

1) Eigentlich. Den Hut an den Nagel, das Kleid an die Wand, den Mantel an einen Haken hängen. Einen Dieb an den Galgen hängen, mit Zuschnürung der Luftröhre. Einen Mantel über sich, um sich hängen. Im gem. Leben läßt man den Accusativum des Ortes mit seinem Vorworte zuweilen aus. Das Rad hängen, im Bergbaue, es an seinen gehörigen Ort hängen, es einhängen. In engerm Verstande wird hängen sehr häufig für an den Galgen hängen gebraucht. Einen Dieb hängen lassen. Kleine Diebe hängt man, die großen läßt man laufen. Siehe Henken.

2) In

(*) Bey dem Ottfried und andern ältern oberdeutschen Schriftstellern hangen und hengen. Da es bey dem Tatian, Hornegk und andern auch hahan lautet, so scheint es von ha, hoch, herzustammen, weil mit dem Hängen doch größtentheils der Begriff der Höhe verbunden ist; es mag nun der Uebergang des Hauchlautes in den nieselnden Laut ng bloß von der Mundart herrühren, oder ein Zeichen eines Intensivi oder einer ähnlichen Form seyn. Indessen steht auch dahin, ob hahan, so fern man das mittlere h mit einem starken Hauche ausspricht, nicht zu Haken gehöret, weil die meisten Dinge, welche man hänget, einen Haken voraus setzen, und das Lat. Vncus, so wie das deutsche Angel, Anker, Hanke u. s. f. schon diesen Nasenlaut haben. Ottfried braucht das einfache hängen sehr häufig für erlauben, bewilligen, verstatten; von welcher längst veralteten Bedeutung noch verhängen etwas behalten hat.

2) In weiterer Bedeutung, an einem andern Körper kleben, oder haften machen. Jemanden eine Klette an das Kleid hängen. Noch häufiger, als ein Reciprocum. Die Kletten hängen sich an die Kleider, der Koth hängt sich an die Schuhe, der Schmutz an die Wäsche.

3) Figürlich. (a) Hinab lassen, im Bergbaue. Holz hängen, es in die Grube hinab lassen. (b) Viel Geld an etwas hängen, für wenden, im verächtlichen Verstande. Alles auf den Leib hängen, alles an Kleider wenden. (c) Sich an jemanden hängen, gleichfalls nur im verächtlichen Verstande, es mit ihm halten, ihm zugethan und ergeben seyn, seine Begierden und Erwartungen auf eine dauerhafte Art auf ihn richten. Sein Herz an etwas hängen.

Hänger, (der) in der Seefahrt, die Tauenden von mittelmäßiger Größe, welche an den Brassen herab hangen. In dem zusammengesetzten **Kopfhänger**, bedeutet es jemanden, der den Kopf hänget, oder hangen lässet.

Hänochen im Keller, siehe im Art. Hans.

Hänseln, Fr. hanser, das Diminutivum des noch im Niederf. üblichen Zeitwortes hänsen, in eine Hanse, d. i. in eine Gesellschaft aufnehmen. Da diese Aufnahme von Alters her mit gewissen lächerlichen, oft aber auch beschwerlichen und grausamen Gebräuchen begleitet war, die man gar bald für das Wesentliche der ganzen Sache zu halten anfing: so ist auch dieses Zeitwort denselben besonders eigen geworden, so daß es überhaupt, mit gewissen lächerlichen Gebräuchen zu etwas einweihen bedeutet. Es wird diese Gewohnheit noch bis diesen Tag an einigen Orten unter Kaufleuten, Handelsdienern und Kaufmannsjungen, Handwerksburschen und einigen reisenden Passagieren, beobachtet, daß nähmlich, wenn ein solcher in ihre Zunft aufgenommen werden will, oder auf der Reise

zum

zum erſten Mahl an einen gewiſſen Ort kommt, wo er vorher niemahls geweſen, und wo der Hänſel-Actus gemeiniglich vollzogen zu werden pfleget, er ſolches hänſeln mit Waſſerbegießen, Kettenbeißen, in Rauch-Fang ſtecken, und andern dergleichen Fratzen mehr, an ſich verrichten laſſen, oder ſich davon loskaufen muß. Bey den Handelsbedienten in Königsberg wird dieſes hänſeln kaiſern genannt, indem es in Stoßung des Hintern an einen Stein, welcher Kaiſer heißt, und 10 Ellen im Umfange hat, beſteht. Das hänſeln iſt inſonderheit auch unter den Seefahrenden, wenn ſie zum erſten Mahle unter die Linie, oder an gewiſſe merkwürdige Orte der See kommen, gebräuchlich; und geſchah vor Zeiten inſonderheit zu Bergen, in Norwegen.

Es iſt dieſes eine unter den Matroſen eingeführte Gewohnheit, der ſich niemand entziehen kann; und alle diejenigen, die gehänſelt werden, müſſen ſchwören, daß ſie ſelbſt auch allemahl mit denjenigen, die noch nicht gehänſelt ſind, eben ſo verfahren wollen, wenn ſie ſich mit ihnen in ſolchen Gegenden auf der See befinden, wo dieſe Ceremonie beobachtet werden muß, und welche man ihnen in dieſer Abſicht bekannt machet. Die Umſtände dieſer Handlung ſind gemeiniglich folgende. Man ſetzt einen mit Waſſer angefüllten Zober mitten auf das Verdeck; drey oder vier Matroſen nehmen denjenigen, der gehänſelt werden ſoll, bey den Beinen und Armen, und tauchen ihn mit dem Hintern etliche Mahl in den Zober; zuletzt aber laſſen ſie ihn ſchalkhafter Weiſe hinein fallen, daß er die Füße in die Höhe kehret; und wenn er ſich alsdenn herum drehet, und alle Mühe anwendet um heraus zu kommen, werden ihm von andern Matroſen noch einige Eimer Waſſer über den Leib gegoſſen; und damit hat dieſe Ceremonie unter einem lauten Gelächter ein Ende. Uebrigens können diejenigen, die zum erſten Mahl eine Seereiſe thun, einem ſolchen Bade entgehen, wenn ſie der geſammten Mannſchaft auf dem Schiffe ein Maß Branntwein zum Beſten geben.

Nunmehr iſt das hänſeln ſo gemein geworden, daß es damit bis auf die Fuhrleute gekommen iſt, und daß, inſonderheit auf dem thüringer Walde, die zum erſten

Mahl auf die Leipziger Messe reisenden, entweder durch einen hohlen Stein kriechen, oder den so genannten Hänselgroschen, d. i. Geld zum Verschmausen geben müssen.

Ein jeder Reisender, der gehänselt werden soll, thut am besten, wenn er das Geld, das man von ihm verlanget, gibt, als daß er sich der närrischen Ceremonie des Hänselns unterwerfe; wie denn überhaupt diese Ceremonie wider eine gute Polizey läuft, oft mit Verletzung der Gesundheit der Neulinge geschieht, auch zuweilen mit Mord und Todtschlag sich endiget, und daher billig an verschiedenen Orten bey hoher Strafe gänzlich verbothen, an andern aber nur auf gewisse Maße erlaubt ist, am allerbesten aber durchgängig abgeschaffet werden sollte.

Churbraunschweigisches Edict gegen das Hänseln, st. in den Braunschw. Calend. Ordn. S. 1039.

Mit dem Hänseln kommen die Ceremonien vieler Professionisten und Handwerker, welche sie bey dem Gesellenmachen zu beobachten pflegen, überein. Siehe auch Deponiren, im X Th. S. 111, fgg.

Hänsel=Bank, bey den Bürstenmachern, eine Bank, worauf der Professionist den hölzernen Bürstenstiel einer Kopfbürste glatt beschneidet. Siehe Schneide=Bank der Bürstenmacher.

Hänsel=Becher, ein großer Becher, welchen ein Neuling in manchen Gegenden, wenn er gehänselt, d. i. in eine Gesellschaft aufgenommen wird, ausleeren muß. Niederl. Hänsebeker.

Hänsel=Groschen, siehe oben, auf dieser Seite.

Härchen, siehe Haar.

Haren, sich haren; siehe Haaren 1.

Haren, harin; siehe oben, S. 482.

Häring (*), [der] L. Halec, Harengus, ein eßbarer, scharweise streichender Seefisch, welcher besonders in den

(*) Im Oberd. Haring, Niederl. Hering, im mittlern Lat. Harenga, im Ital. Arenga, im Angels. Haering, im Engl. Herring,

den nordischen Gewässern in großer Menge gefangen, und auf verschiedene Art zubereitet wird; Clupea Harengus *Linn.* Wenn der Häring seine völlige Größe hat, so beträgt sein Körper ungefähr 11 bis 12 Zoll in die Länge, und 3 bis 4 im Umfange, wo er am breitesten ist. Er hat 5 Floßfedern, unter welchen die größeste auf dem Rücken aus 17 Streifen oder Gräthen besteht, davon die vierte und fünfte die längsten sind. An jeder Seite der Ohren hat er ebenfalls eine Floßfeder von 17 Gräthen, unten am Bauche aber eine doppelte oder gabelförmige, welche sich in zwo theilet, deren jede 9 Gräthen hat. Mit dieser verbindet sich eine andere an der Seite des Schwanzes, von 16 Streifen; und vor dieser großen Floßfeder am Bauche befindet sich die Oeffnung zur Ausführung des Unrathes (der Anus). Seine Schuppen sind länger als breit, laufen rund zu, liegen über einander, wie die Ziegel auf einem Dache, und hängen unter der Haut an einer Art von klebrigen Fäserchen zusammen. Sie sind viel weißer, und nicht so gelb als an andern Fischen; besonders haben sie um den Bauch einen Silberglanz, welcher auch des Nachts schimmert, und die Scharen dieser Fische im Meere auch im Dunkeln kennbar machet. Doch glauben Einige, daß dieses Leuchten der

ring, im Holländ. Harink, im Franz. Hareng, im Böhm. Herynk. Weil dieser Fisch zu manchen Zeiten in großen Heeren nach fremden Küsten wandert, so leiten Wachter und Andere dessen Nahmen von Heer her. Allein er scheint vielmehr von dem Lat. Halec abzustammen, weil der Uebergang des l in r und umgekehrt, etwas sehr gewöhnliches ist. Das ä ist von kleinen Mundarten eingeschaltet, und einige Gegenden sprechen noch ohne n Häring. Das Lat. Halec wird von ἅλς, Salz, hergeleitet, weil man diesen Fisch sehr früh einzusalzen pflegte. Auf ähnliche Art heißt er im Dän. und Norweg. Sild, und im Schwed. Sill, vermuthlich auch von Salz. Weil man in der ersten Sylbe ein sehr deutliches ä hören läßt, so schreibt man auch dieses Wort richtiger mit diesem Selbstlaute, als mit einem e, welches sich im Hochdeutschen blos auf die unrichtige Ableitung von Heer gründet.

Fiſche nicht anders entſtehe, als wenn ſie gejagt werden, oder daß es eigentlich wohl gar nicht von den Fiſchen ſelbſt, ſondern von einer unzählichen Menge leuchtender Waſſerwürmer herkomme, die beſonders den Häringen zu ihrer Speiſe dienen. Das Vergrößerungsglas bey der Sonne entdeckt in jeder Häringsſchuppe Schönheiten, die das Auge in Erſtaunen ſetzen, und ſich mit Worten nicht abſchildern laſſen. Jede Schuppe beſteht aus genau verbundenen knorpeligen Faſern, welche aus der Mitte nach dem Umfange ſtrahlenförmig zulaufen, und ſich ausbreiten. Unter dieſem natürlichen Küraſſe, welcher den Häring gegen den Stoß harter Körper, und gegen die Verwundungen beſchützet, die ihm das Reiben der andern Fiſche, die ihn in ſo großer Menge umgeben, verurſachen würde, liegt auf dem Rücken eine zarte ſchön dunkelblaue Haut, die aber nach dem Bauche zu immer etwas heller wird, bis ſie endlich ſo weiß wird, wie die Schuppen. Zuweilen findet man zwiſchen dieſer Haut und dem Fleiſche etwas ſchwärzliches Fett, worunter die milchfarbigen Fleiſchmuskeln in verſchiedenen Lagen liegen. Ein jeder Muskel hat ſeine beſondere Haut, die ihn umgibt, wie auch flechſenartige Faſern, und faſt allemahl kleine Gräthen.

Der Kopf des Härings iſt knöchern, und hat oben eine kleine Erhöhung, die an ihm, wie eine Gräthe, längſt hin läuft. Zu beyden Seiten derſelben findet man zwo ſchmahle, aber etwas längliche Vertiefungen. Gegen das Maul oder die Naſe zu, wird der Kopf ziemlich ſchmahl, und iſt an beyden Seiten zuſammen gedrückt. Jede Seite hat acht knöcherne Schalen oder große und breite Gräthen. Die innere Seite hat viele Höhlungen und Ungleichheiten. Seine harten Theile ſind nicht, wie bey andern Thieren, durch gezähnte oder zackige Näthe (Suturen) in einander gefügt. In dem Gehirne unterſcheidet man die neun Theile, welche

che gemeiniglich Processus genannt werden, und in drey Reihen da liegen. Die erste Reihe besteht aus zwo runden Erhöhungen; die zweyte, aus sechs andern länglich runden, aber etwas größern; die dritte Reihe enthält nur eine einzige, deren Gestalt einiger Maßen dreyeckig ist. Die Höhlen im Gehirne sind gemeiniglich mit einer salzigen Lymphe oder Feuchtigkeit angefüllt. Die harte und weiche Hirnhaut (dura & pia mater) sind sehr sichtbar. Das Rückenmark (Medulla spinalis) ist ganz anders, als bey andern Fischen. Es ist nähmlich nicht in gleiche Theile abgetheilt, sondern geht in einem ununterbrochen fort. Hierin kommen die Häringe mehr mit den Menschen und vierfüßigen Thieren überein. Aus der mittlern Gehirnreihe kommen die Sehenerven hervor, welche aber sehr kurz sind. Sie vereinigen sich nicht erst, sondern gehen gleich, ohne sich zu durchkreutzen, gegen den Grund der Augen zu, und machen bey diesen Thieren das erste Nervenpar aus.

Die Augen haben eine ganz besondere Einrichtung. Das Aderhäutchen (Tunica choroides) hat unten ein muskelartiges Wesen, welches sich um die Sehenerven herum, in einer kleinen Entfernung davon, befindet. Solchergestalt kann der Häring dieses Häutchen, nach Belieben, zusammen ziehen, oder ausdehnen, folglich, dadurch sein Auge verlängern oder verkürzen. Der Augenbogen (Iris) hat eine schöne rothe Farbe. Die krystallartige Flüssigkeit ist wie bey andern Fischen. Uebrigens sind die Augen zirkelrund, und nicht mit Augenliedern, sondern, wie bey andern Fischen, mit einer Haut, welche sie über die Augen ziehen können, versehen.

Die Häringe haben vier Geruchnerven; auf jeder Seite zwey. Das obere Par entspringt aus der mittlern Gehirnreihe, geht an den Seiten des Gehirnes, und inwendig an den Augen, ungefähr 1 Zoll weit,

fort; kommt hernach an zwo länglich runde Erhöhungen, die von eben der Substanz sind, wie das Gehirn, und steigt, in einem Bogen, darüber hinweg. Alsdenn durchkreutzen sich die beyden Nerven dieses Pares, und vereinigen sich bey den Nasenhöhlen. Das untere Par der Geruchnerven entspringt aus der vordern Gehirnreihe, und läuft in den untern Theil des Kopfes, wo sich die beyden Nerven dieses Pares vereinigen. Alsdenn trennen sie sich wieder, und kommen an den untern Theil der oben erwähnten länglich runden Erhöhungen über dem Gehirne. Diese Werkzeuge des Geruches sind in einer knorpeligen Höhlung nahe bey dem Maule enthalten; und die Nasenlöcher sind mit so feinen und zarten Fäserchen bekleidet, daß der Häring nothwendig den feinsten Geruch haben muß.

Im Maule ist der Gaumen sehr merkwürdig. Dieser stellt eine silberfarbige bogenartige Höhlung voller Falten vor. Er hat eine knöcherne halbzirkelrunde Einfassung, und ist mit sehr vielen kleinen Zähnen besetzt. Hinten im Maule sind noch zwo Erhöhungen mit eben solchen Zähnen versehen, daher sie sich auch rauh anfühlen lassen. Gleich hinter ihnen ist der Anfang des Rückgrathes. Die Natur hat diesem Fische aus keiner andern Absicht eine solche Menge Zähne gegeben, als damit er sich von unendlich kleinern Fischen ernähren soll, die ihm sonst unter dem Kauen entschlüpfen möchten. Solchergestalt dienen ihm die Zähne nicht nur dazu, seinen Raub zu fassen, sondern ihn auch so lange fest zu halten, bis er verschlungen werden kann. Die Zunge ist klein, scharf, spitzig, und mit einem harten Rande eingefaßt. Die untere Kinnlade steht etwas vor der obern heraus. Der Schlund ist mit dünnen Fleischfasern, die ihm als Muskeln dienen, wie auch mit Drüsen von verschiedener Gestalt und Größe, besetzt. Er besteht aus vier verschiedenen Häuten, welche von einem ganz andern Gewebe, als

die

die Häute des Magens, sind. Dieser Magen, in welchen der Schlund auf der linken Seite hinein geht, ist oben breiter als unten, und geht endlich spitzig zu.

Das Zwerchfell ist bey den Häringen knorpelig, und hat weder Fleischfasern, noch sonst eine muskelartige Ausdehnung, folglich auch für sich keine Bewegung. Es scheint also nur zu einer Abtheilung der Leibeshöhle, oder dazu, daß andere Theile damit verbunden werden können, bestimmt zu seyn. Das Herz liegt unter den Lungen; und das Behältniß, worin es sich befindet, ist etwas geräumig, damit es sich darin bewegen könne. Es hat eine dreyeckige Gestalt, und ist in einem Herzbeutel von gleicher Gestalt eingeschlossen, der so fest ist, und es so umgibt, wie eine Haut.

Es sind noch der Schwanz, die Floßfedern, und die Schwimmblase übrig. Vermittelst dieser Theile können die Häringe von einem Orte zum andern kommen, und ihre Nahrung hohlen. Der Schwanz ist das vornehmste Werkzeug zum Schwimmen. Die Floßfedern dienen nur dazu, den Körper einiger Maßen im Gleichgewichte zu erhalten, und zu hindern, daß er nicht schwanke und auf die Seiten falle. Die Blase ist ein längliches Behältniß oder Luftgefäß, wodurch der Fisch in den Stand gesetzt wird, sich in einer jeden Tiefe des Wassers schwebend zu erhalten. Denn, nachdem der Fisch mehr oder weniger tief schwimmt, um so viel mehr oder weniger wird die Luft in der Blase zusammen gedrückt. Die Blase nimmt daher um so viel mehr oder weniger Raum ein, und folglich wird der Körper des Fisches, wovon diese Blase einen Theil ausmacht, größer oder kleiner, nachdem die Tiefe des Wassers verschieden ist, ungeachtet das eigentliche Gewicht immer einerley bleibt.

Die zur Zeugung und Fortpflanzung gehörigen Theile bey den Häringen beyderley Geschlechts sind vornehmlich dasjenige, was man sonst den Rogen und die

Milch zu nennen pflegt. Die Milchgefäße dienen, ohne Zweifel, an statt der Hoden, zur Abscheidung des Samens. Der Same wird in vielen kleinen Zellen oder Räumchen aufbehalten, bis er, durch ein gemeinschaftliches abführendes Gefäß, auf den von dem Weibchen in Sand, oder sonst wohin, gelegten Rogen vergossen wird, und den Eyerchen, woraus derselbe besteht, Leben, Nahrung und Wachsthum gibt. Die Auslassung des Rogens, und die Ergießung des Samens auf jenen, wird entweder durch ein Reiben der Fische an einander, wie Einige bemerkt haben wollen, oder durch eine andere Reitzung, die uns nicht genugsam bekannt ist, verursachet und befördert.

Der Häring schließt eine solche Menge von Eyern in sich, daß man hieraus einzig und allein begreifen kann, wie dieser Fisch, bey der gewaltigen Menge, die jährlich von ihm gefangen wird, sich dennoch beynahe bis ins Unendliche vermehren könne. Er führt, nach Harmer's Beobachtung, (s. Th. XIII, S. 488) in seinem Rogen 20 bis 30 Tausend Eyer bey sich, die er alle in den Gewässern von England und Scotland von sich schießt, und woraus man einiger Maßen auf die Menge der jungen Brut schließen kan, die daraus entstehen muß, da in einem Jahre von den Holländern allein ehemahls an zwey Mahl hundert tausend Tonnen gefangen wurden, welches eine Anzahl wenigstens von 192 Millionen Häringe ausmacht; ohne was nun noch von den andern Nationen gefangen worden. Und doch kommen alle Fischer darin überein, daß dasjenige, was an Häringen von den Europäern gefangen wird, gegen den ganzen Schwarm, der von Norden aus zieht, noch nicht wie 1 gegen eine Million sich verhalte. Muß nicht jeder Vernünftiger hierbey die Vorsehung der Allmacht bewundern, welche gerade die eßbaren Thiere des Meeres sich in so unendlicher Menge vermehren läßt, da die großen Ungeheuer des Oceans, die Wallfische

und

und andere große Raubfische fast nur immer 2 bis 3 Junge zur Welt bringen!

In Absicht auf die Nahrung und Speise, davon der Häring sich unterhält, sind die Schriftsteller nicht einig; und diesen Umstand werden nur diejenigen mit Gewißheit bestimmen können, die bey dem Härings-Fange gegenwärtig sind, und was der Häring in seinem Magen eingeschlossen hat, zu beobachten Gelegenheit haben. Nach einiger Bericht, nähret sich dieser Fisch von andern kleinern Fischen, Krabben, Muscheln, Gewürme u. d. gl. für welchen kleinen Raub er hernach, wie aus dem Folgenden erhellen wird, von den großen Raubfischen auf eine grausame Art gestrafet wird. Andere hingegen behaupten, daß er sich, wider aller Fische Natur, bloß von dem Schleime des Wassers unterhalte, daher er auch sein so weichliches Fleisch haben soll. Die erstern verdienen allerdings Glauben und Beyfall, und es stimmt mit deren Aussage auch dasjenige völlig überein, was ich weiter unten von den Wanderungen der Häringe, in welchen sie ihrem Fraß nachziehen, sagen werde. Und warum sollten den Häringen von der Natur die Zähne gegeben seyn, deren sie zum Wasserschlürfen gar nicht, wohl aber zum Fassen und Festhalten der kleinen Fische und anderer Geschöpfe bedürfen! Hierzu kommt noch die Aussage glaubwürdiger Männer, die bey dem Nachsuchen in dem Magen der Häringe verschiedenes angetroffen, und daß die kleinen Herbsthäringe an die Angeln, die mit kleinen Krabben versehen sind, anbeißen sollen. Neukranz hat in einem Häring zuweilen über 60 kleine halbverdaute Seekrebse gefunden, und Leeuwenhoek hat vielen Fischleich in ihrem Magen angetroffen.

Von den Krankheiten der Häringe findet man wenig aufgezeichnet, da doch von vielen andern Fischen bekannt ist, daß sie Würmer und eine Art Läuse bey sich führen, und von denselben gequälet werden. Je-

doch ist der Häring auch nicht ganz frey von dieser Plage, indem man in seinem Magen in den heißen Sommermonathen und gegen den Herbst eine kleine Art rother Würmer antrifft, wovon die Buchten in Norwegen dermaßen angefüllt sind, daß das Wasser roth gefärbt scheinet. Man nennt sie in Norwegen Röd-Aat; und Pontoppidan beschreibt sie so klein, als eine halbe Stecknadel, und so dünn als die feinste Seide. Dieses Insect verursachet in den Eingeweiden der Häringe eine Fäulniß, worauf eine gänzliche Auszehrung erfolget.

Man findet, daß der Bauch der Häringe im Frühlinge, doch nicht in jedem Jahre, roth ist, und daß diese rothbäuchigen Häringe sehr geschwinde faulen. Die Ursache dieser Röthe schreiben die norwegischen Fischer gewissen kleinen Würmern zu, die sie im Bauche der Häringe gefunden haben, und die sie Rödaat nennen. Des ansehnlichen Verlustes wegen, den diese Würmer dem so wichtigen Häringsfange zufügen, (indem, wenn man den Fisch so gattig, wie er gefangen wird, einsalzet, der Bauch sich durch die Schärfe der Materie gänzlich verzehrt, und der Fisch schlechter und unansehnlicher wird,) sollen, nach dem Inhalte einer königlichen Verordnung, die rothbäuchigen Häringe (Aat-Sild) ein Par Tage, nachdem sie gefangen worden, im Garne bleiben, um, wie es heißt, in der Zwischenzeit die Würmer von sich zu geben, indem sich alsdenn das Aat von selbst verzehrt, und der Fisch gleichsam durch Hunger rein wird. Linné gibt diesen Rödaat, auf eine bloße Vermuthung des Herrn Ström, der ihn noch nie gesehen hatte, zuverläßig für eine Scolopendra (Tausendfuß) aus: aber irrig. Die Würmer, welche unsern und anderer Thiere Leibern einen beträchtlichen Schaden zufügen, müssen nicht unter den Larven der Insecten, nicht unter den Molluscis, nicht unter den vollkommenen oder aus vielen organischen Theilen zusammengesetzten Wurm-Arten gesuchet werden. Wenn wir die Insecten ausnehmen so ist der Fall selten, daß die übrigen Thiere von diesen geplagt werden. Man wird jene unter den einfachen und sehr wenig organisirten Würmern finden. Diese sind, durch eine wunderbare Einrichtung des Allerhöchsten, die Zerstörer der Lebendigen und der Todten. Der harte Stein, das gefällte Holz, die Erde, worauf wir treten, der Boden unse-

rer

r Wasser, der Häring, den wir genießen, alles bis auf un-
re Leiber, todt und lebendig, sind diesen nagenden Würmern
rworfen. Hr. Etatsrath Müller fand in den sandigen
rn der Ostsee, insonderheit im Schlamme, zwischen den
einen und aufgeworfenen Meergräsern, eine Art rother Wür-
in einer unzählbaren Menge, wie Sand am Meere. Sie
en klumpenweise in einander geschlungen. Aller Schlamm
ar fast eine bloße Masse von Würmern. Ihr Körper ist sehr
infach, ohne Glieder, Absätze oder Ringe, 8 bis 10 Lin. lang,
nd ½ Lin. breit, fadenförmig, glatt, gerundet, überall von
icher Breite, und sich in allem gleich. Ihre Farbe ist weiß-
ch und blaß, oft fällt sie ein wenig in das Rothbraune, bis-
ilen ist sie ganz roth. Durch die Mitte des ganzen Körpers
chlängelt sich ein sehr deutliches ziegelrothes Gedärm, welches
n einigen dick, in andern schmahl, bey einigen auch im Schwan-
e in kleine Stücke zertheilt ist. Dieser Wurm gehört zu dem
Geschlechte des Fadenwurmes oder Gordius, und ist eine neue
rt desselben. Vergleicht man nun dasjenige, was die Natur-
forscher vom Rödaat melden, mit jetzt beschriebenem Faden-
Wurme und den gewöhnlichen Wirkungen der Fadenwürmer,
so wird es sehr wahrscheinlich, daß dieser, oder ein ihm sehr
nahe verwandter und nicht die Sclopender des Linné, der
Rödaat sey. Vermuthlich ist der Nahme Rödaat von den nor-
wegischen Einwohnern, Würmern verschiedener Art beygelegt
worden. Vielleicht ist der Rödaat den Häringen, wie der Le-
ber-Egel den Schafen, allein eigen, und findet sich, wie die-
ser, kaum außer den Thieren.

Wie alt der Häring werden könne, ist wohl schwer zu bestimmen, ob man gleich gemeiniglich glaubt, daß die Fische überhaupt ein sehr hohes Alter erreichen können. Hedenström hat, wie im XIII Th. S. 490 gemeldet habe, beweisen wollen, daß durch die Ringe an den Rückgrathswirbeln, das Alter der Fische sich so gewiß bestimmen lasse, wie das Alter der Bäume durch die Saftringe; welches denn auch bey den Häringen eintreffen müßte, wofern diese Behauptung durch mehrere Erfahrungen sich bestätigen sollte.

Unter den verschiedenen Arten der Häringe sind die Sardinen der Nordsee, die Sardinen oder Sar-

Sardellen des mittelländischen Meeres, und die engliſchen Sprotten, am merkwürdigſten; von welchen an ſeinem Orte ein Mehreres vorkommen wird. Auch ſind, nebſt mehrern Arten, die um Königsberg in Preußen und um Danzig in der Oſtſee, und um den finniſchen oder bottniſchen Meerbuſen in großer Menge ſchwärmenden Ströhmlinge, deren weiter unten Erwähnung geſchehen wird, nicht weniger die Bredlinge, oder Breitlinge, Latulus, den Häringsarten mit beyzuzählen.

Die Häringe langen alle Jahre in unzählbaren Heeren, auf den isländiſchen Küſten ſowohl, als in dem übrigen nordlichen Meere an, wo verſchiedene Nationen ſie erwarten, von deren Handlung ſie ein wichtiges Stück ausmachen. Sie haben, wie verſchiedene andere kleine Arten der Fiſche, als: die Makrelen, Platteiſſen, Sardellen ꝛc. ihren gewöhnlichen Aufenthalt in den am weiteſten gegen Norden gelegenen Abgründen des Meeres. Die unbegreifliche Menge Eis, welche in dieſen Meeren niemahls ſchmilzt, ſondern von Jahre zu Jahre dicker wird und ſich weiter ausbreitet, gibt dieſen Fiſchen eine ſichere Zuflucht, wo ihr Leich ſicher liegt, und das Wachsthum ihrer Jungen befördert wird. Denn es iſt augenſcheinlich, daß ſie in dieſen tiefen, mit Eis belegten, Schlünden, von den Meerſchweinen, Stockfiſchen ꝛc. nichts zu befürchten haben, denen es hier zu ſchwer fiel, Luft zu ſchöpfen, als daß ſie ſich hieher begeben ſollten. Eben das gilt von den Wallfiſchen, deren Lunge beynahe wie bey den Landthieren geſtaltet iſt, daß ſie beſtändig eine neue und friſche Luft, Athem zu hohlen, nöthig haben. Folglich genießen hier dieſe kleine Fiſche eine Ruhe, die weder von den größern Fiſchen, noch von den Fiſchern, die ſich ihnen nicht nähern können, geſtöret wird. Daher kommt es, daß ſie ſich erſtaunlich vermehren; ihre Zahl nimmt endlich ſo zu, daß es ihnen

an Nahrung fehlt, und sie Colonien ausschicken müssen, um anderwärts zu leben. Vielleicht kehrt endlich ein kleiner Ueberfluß derselben, oder wenigstens ihre junge Brut, nach langem Herumschweifen, wovon wir sogleich hören werden, wieder nach dem Pole zurück, um auch seines Ortes zur Erhaltung des Geschlechtes etwas beyzutragen. Wenn die Häringe das nordische Eis haufenweise verlassen, so werden sie sogleich von allen großen und kleinen Arten der Raubfische, als: Hayfischen, Seehunden, Meerschweinen, Finnfischen und Nord-Capern, wie auch Schellfischen und Kabeljauen, angefallen, die, vom Hunger gezwungen, und durch einen besondern Trieb geleitet, ihnen entgegen gehen, und sie immer vor sich her aus dem Eismeere in die atlantische See jagen. Selbst die Vögel an den grönländischen Küsten müssen sie zu erhaschen wissen, weil man bey ihren Nestern eine große Menge Häringsgräthen zu finden pflegt. Insonderheit stellt eine gewisse Art Mewen, welche daher auch die Häringsmewe genannt wird, Larus fuscus *Linn.* & *Klein.* den Häringen sehr nach.

Unter diesen Feinden der Häringe nimmt sich besonders der Nord-Caper aus, welcher einer von den gefährlichsten, und wegen der List, die er anwendet, seinen Raub zu erhaschen, merkwürdig ist. Er hält sich meistens um die äußerste Gegend von Norwegen gegen Norden auf, welche das Nord-Cap heißt, von dem er seinen Nahmen bekommen hat. Diese Stellung konnte zu seinen Absichten nicht zuträglicher seyn; denn er wird augenblicklich den Zug der Häringe gewahr, welche von Norden her, an den norwegischen Küsten hin streichen. Wenn alle Heere von Häringen seine gewöhnliche Wohnung vorbey gezogen sind, bringt ihn sein Vortheil in die Nähe von Island. Wenn ihn hier der Hunger drückt, so besitzt er die Geschicklichkeit, die zerstreuten Häringe in die Buchten dieser Insel zu treiben, und sie vor sich her auf die Küsten zu jagen. Sieht er nun, daß er sie in großer Menge zusammen gebracht hat, so schließt er sie, so enge als er kann, in eine Bay ein, und erreget durch das Schlagen seines Schwanzes einen sehr schnellen Wirbel,

Wirbel, welcher so gar im Stande ist, leichte Kähne mit fort zu reissen. Dieser kleine Sturm betäubet die unglücklichen Häringe dergestalt, daß sie sich bey Tausenden in seinen aufgesperrten Rachen stürzen. Er zieht sie auch dadurch an sich, daß er mit aller Gewalt Luft und Wasser schöpfet, welch e sie geraden Weges in seinen Magen, wie in einen tiefen Schlund führet

Die erschrockenen Häringe suchen bald die Küsten, und fliehen in die Buchten, die seichten Orte am Ufer, und selbst in die Mündungen der Flüsse, sowohl um hier eine Zuflucht vor ihren Feinden zu finden, als auch ihre Brut in Sicherheit zu bringen. So bald sie geleichet haben, setzen sie ihren Weg fort; und eben der natürliche Trieb, welcher verursachete, daß sich die Alten auf die Reise begaben, beweget ihre Kinder, ihnen, so bald sie die Stärke dazu haben, nachzufolgen. Diejenigen, welche den Netzen der Fischer entgehen, ziehen wahrscheinlicher Weise in andere Meere; denn sie verschwinden gänzlich. Doch wir wollen sie auf ihrer Reise begleiten.

Es geschieht zu Anfange des Jahres, daß die unzählbare Menge Häringe die Meere unter dem Pole verläßt. Auch hierin kann man die göttliche Vorsehung nicht genug bewundern, daß sie diese ungeheure Eismeere, von denen man glauben sollte, daß sich kein lebendiges Geschöpf darin aufhalten könnte, gerade mit der allergrößten Menge von Fischen bevölkert hat, und durch verschiedene Veranlassungen es so einzurichten weiß, daß diese unzählbaren Scharen die Eisgebirge, wohin nie ein Mensch würde haben gelangen können, von selbst verlassen müssen, und sich den Menschen in gelinderen und schiffbaren Meeren in die Hände liefern. Dieses geschieht in solcher Menge, und in so erstaunlich über einander gethürmten Scharen, daß man solche Züge in Norwegen Fiskeberge zu nennen pflegt. Die Schriftsteller, welche davon geschrieben haben, können fast nicht Worte finden, ihren Lesern

von

von diesem ungeheuren Zuge einen Begriff zu machen. Sein Umfang, wenn er zuerst hervor bricht, nimmt, nach ihrer Versicherung, in dem Weltmeere, der Breite nach, einen Raum ein, der wenigstens so viel beträgt, als die ganze Länge von England, Scotland und Ireland. Und ob gleich die Küste zwischen Grönland und Nord-Cap sich auf eine Weite von 200 Meilen erstreckt, so müssen die Häringe doch, wenn sie südwärts kommen, sich sehr enge zusammen drängen, weil dieser Weg dennoch für sie nur eine sehr schmahle Straße eröffnet. Ein gewisser Schriftsteller versichert, daß gegen Johannis die Bayen (Buchten) beym Nord-Cap dermaßen von ihnen wimmeln, daß das Wasser einem daselbst nicht anders vorkomme, als ob es lebe; ja man hat diese Fische in so großen, dick über einander gedrängten Haufen gesehen, daß, wenn man eine Lanze hinein gestoßen, solche darin festgestanden, und wenn man sie heraus gezogen, mehrere daran aufgespießt gewesen. Wenn der große unabzusehende Schwarm früh im Jahre, jedoch, wie man wahrscheinlich vermuthet, im Anfange des Märzes, aus dem Norden hervor bricht: so senkt sich der eine Flügel westwärts, und gelanget noch in gedachtem Monathe in der Gegend von der Insel Island an; und hier ist es vornehmlich, wo ihr Zug sehr gedränge geht. Wegen der Menge großer Fische, welche sie erwarten, wegen der Seevögel, welche bey Tausenden auf sie herab schießen, halten sie sich von allen Seiten so enge zusammen, daß man sie an der schwärzlichen Farbe des Meeres, und an der Bewegung, die sie in demselben verursachen, von weitem wahrnimmt; denn sie erheben sich oft auf die Oberfläche desselben, und thun wohl gar einen Satz in die Luft, einer dringenden Gefahr zu entgehen. Wenn man ihnen alsdenn entgegen schiffet, und mit einer Kelle, dergleichen man gebrauchet, die Segel der Schiffe zu benetzen, oder mit einem andern breiten und

tiefen

tiefen Gefäße, aus der See schöpfet: so kann man gewiß seyn, daß man jedes Mahl eine große Anzahl Häringe heraus ziehen werde. Der Vermuthung nach, geht ein Theil dieses isländischen Flügels nach den Bänken von Terre Neuve, und der an der Westküste von Island herunter stürzende Strich vertheilt sich anderwärts, nach uns unbekannten Orten. Der linke Flügel des großen Schwarmes geht nach Morgen, und nachdem er eine Colonne abgeschickt hat, welche die Morgen- und Abendseite von Island bestreichet, setzt er seinen Weg aus der Nordsee fort, ohne daß die Meerschweine und Stockfische ꝛc. ihn zu verfolgen aufhören. Auf einer gewissen Höhe theilt er sich wieder in zwo ansehnliche Brigaden. Der Hause gegen Morgen richtet seinen Lauf nach dem Nord-Cap, oder der äußersten nördlichen Spitze von Norwegen, und den übrigen Küsten dieses Landes, wo er sich von neuem theilet. Eine Hälfte folgt der Küste von Norwegen gerade nach, bis sie durch den Sund in die Ostsee kommt; die andere Hälfte hingegen geht bis an die Nordspitze von Jütland, wo sie sich aufs neue trennet.

An den norwegischen Küsten ist, vornehmlich ehe sie sich getrennt haben, ihre Anzahl unbeschreiblich groß. Wenn auch schon über dem Meere eine gänzliche Windstille bemerket wird, so kräuselt sich doch das Wasser von den sich gleichsam andrängenden Gebirgen von Häringen. Sie füllen den ganzen Boden der See, in einer Tiefe von 1 bis 200 Klaftern, und in einer nicht abzusehenden Strecke, in die Länge und Breite, auch in solchem dichtem Gedränge, daß man sie, wie vorhin gedacht, schöpfen kann. Es ist unmöglich, so viele Hände, Geräthschaften, Gefäße und Salz zusammen zu bringen, als dazu erfordert wird, um sie alle, die man sonst ihrer Menge wegen fangen könnte, gehörig zu bearbeiten und zu nutzen. Ich werde weiter unten, bey Beschreibung des Häringshandels in Norwegen, die Wahrheit dessen, was ich jetzt von diesem norwegischen Häringsflügel gesagt habe, mit der Erfahrung bestätigen.

Die eine Colonne des jütländischen Schwarmes, zieht sich an der Ostküste von Jütland herunter, und vereinigt

einigt sich durch die Belte mit denen in der Ostsee; da unterdessen die andere an der Westseite von Jütland herab geht, und bey Schleswig, Holstein, Bremen und Friesland hin streichet, bis sie durch den Texel in die Süderseе dringt, und, nachdem sie diese durchkreuzt hat, wieder in die Nordsee zurück kehrt, und von da, der Wahrscheinlichkeit nach, sich ihrer Wohnung, woher sie gekommen ist, nähert, oder sich in andere noch nicht zu bestimmende Gegenden vertheilet. Ein anderer Theil des östlichen Flügels, und zwar der größte und beträchtlichste, lenket sich mit seinem zahlreichen Geschwader westwärts, und gelanget, unter beständiger Begleitung der Meerschweine, Kabeljaue, Hayfische ꝛc. an den hittländischen und orcadischen Inseln an, wo er die Holländer mit ihren Büsen schon vor sich findet, in deren Netze er durch jene unbändige Jäger und unersättliche Verfolger eingelenket wird. Von da nähern sie sich Scotland, und theilen sich in zwey Heere, wovon das eine an der Ostküste von Scotland herunter und bey England vorbey streicht, auf welchem Zuge sich überall kleinere Haufen von ihm trennen, welche auf die Küsten von Friesland, Holland, Seeland, Brabant, Flandern und Frankreich stoßen. Das andere Heer wird den Scotländern an der Westseite, und den Irelándern zu Theile, die alsdenn auf allen Seiten mit Häringen umgeben sind.

Wenn sie sich England nähern, so trennen sie sich, und es geht ein Theil von ihnen nach Osten oder Südosten, wo sie die Inseln Orkney und Shetland linker Seite liegen lassen, und vor den östlichen Inseln vorbey nach Ireland gehen, wo sich dieser Schwarm von neuem theilet. Ein Theil geht südlich an den englischen Küsten hin, bis in den Canal des heil. Georg, und stößt hernach wieder auf den Schwarm, den er verlassen, und der seine Reise nach Westen und Südwesten, an den irelándischen Küsten hin, bis an den südlichen Theil dieser Insel fortgesetzt hat, wo er sich mit den Abtrünnigen, die südostwärts durch den Canal von Ireland gegangen waren, vereiniget.

Der zweyte Schwarm von denen, die sich in Norden getrennet, wendet sich etwas nach Westen und Südwesten, tritt in das deutsche Meer, streicht an England hin, geht oberhalb Shetland durch, und gewinnt die Küste von Aberdeen. Die sich nach Süden wenden, gehen erst um die hohen Ufer von Berwick und St. Tabb herum, und man sieht sie nicht eher wieder, als bis sie zu Scarborough ankommen, von da sie wieder abgehen, um sich in noch weit größerer Menge an den Küsten von Yarmouth zu versammeln. Alsdenn gehen sie bey dem Ausflusse der Themse vorbey, und streichen an den Küsten von Kent, Sussex, Hampshire hin, bis an die Spitze von England. Hier vereinigt sich der erste Schwarm von der ersten Division, der von der andern Seite der Insel herkommt, und sehr geschmolzen ist, nachdem er seinen Leich daselbst zurück gelassen, wieder mit ihnen. Sie halten sich gemeiniglich 14 Tage, nähmlich vom 8 bis 22 Jun. bey Cranehead, welches die äußerste Spitze von Braßy-Sound ist, auf. Von da erstreckt sich ihr Strich 7 Seemeilen weit südwestlich von Scotland bis an die Inseln Ferro.

Der eigentliche Ort der Fischerey ist Buspindeeps, 28 Seemeilen nördlich von Firth. Hier verweilen die Häringe noch 14 Tage, nähmlich bis den 6 Jul. Von dieser Zeit an, bis zum 20 Jul. bleiben sie unter Chevitils, und unter Chevitchasse, über Buchanes hinaus. Alsdenn setzen sie ihre Reise einige Tage lang fort, bis Doggerbank, wo sie 37 Tage verweilen. Im Anfange des Septembers finden sie sich bey Yarmouth ein, wo man sie 70 Tage siehet. Von hier wenden sie sich nach Süden, wo sie nur noch von kleinen Fischen verfolget werden; denn für die Büsen ist diese Reise zu gefährlich.

Alle, oder doch wenigstens die meisten, bisher beschriebenen, und so vielfältig und vielleicht noch mehr getheilten Divisionen von Häringen, kommen endlich unter England im Canal wieder zusammen, und was davon den Fischernetzen, den gefräßigen Fischen und den Raubvögeln, entgangen ist, macht noch eine erstaunliche Menge aus, und stürzt sich in die Westsee, wo sie sich entweder wiederum in kleinere Arme zertheilen, oder nach ihrem geliebten nordischen Erbsitz, wenn ihre Brut etwas zugenommen, und sie ihren großen Endzweck erfüllet, aus natürlichem Triebe wieder

zurück

zurück kehren; wenigstens wird man sie weiter auf keiner europäischen Küste gewahr. Nach Einiger Berechnung soll sich doch von 100000 Fischen, die aus ihrem Vaterlande ausgehen, nur Ein Stück verlieren, und nicht wieder zurück kommen. Wie ganz unbegreiflich, wie unermeßlich, müssen diese uns besuchende Schwärme und Heere seyn!

Als die Ursache dieses Ziehens der Häringe pflegt man insgemein den Wallfisch anzugeben, und zu erzählen, daß derselbe den Häringen gewaltig nachstelle, daher sie, um seinem und anderer Raubfische Rachen zu entgehen, diese Reise unternehmen. Allein, dieses ist, so wie das bereits oben erwähnte Vorgeben verschiedener Schriftsteller, welche behaupten, daß der Häring, wider die Natur aller andern Fische, ohne alle andere Nahrung, bloß und allein vom Wasser und Schlamme lebe, schlechterdings falsch, indem der Häring vielmehr ein Raubfisch, und die Speise und der Raub, nebst der übermäßigen Vermehrung und dem gewaltigen Gedränge unter den nimmer schmelzenden Eisfeldern des Nordmeeres, die natürliche Ursache ist, welche diese Fisch zu den so veränderten Zügen in Bewegung bringt. Man hat nähmlich angemerkt, daß in und an der Nordsee, längst den scotländischen, engländischen, niederländischen und französischen Küsten eine unzählige Menge gewisser Würmer und kleiner Fische erzeuget werde, von denen sich die Häringe ernähren. Wenn sie nun im Frühlinge, Sommer und Herbste das, was sie von diesen Fischen und Würmern in den nordischen Meeren gefunden, längst den Küsten von Norwegen verzehret haben, so begeben sie sich an die Küsten von Scotland, verzehren auch da, was sie finden, und wenn solches geschehen ist, begeben sie sich weiter herunter nach England; ferner, wenn sie auch hier aufgeräumet haben, an die flandrische Küste, und in den Canal zwischen Frankreich und England,

wo sie sich theilen, und einige den Weg, den sie gekommen sind, wieder zurück nehmen, die meisten aber zwischen England und Ireland, durch oder an dem westlichen Ufer von Ireland hinauf, wieder in die Nordsee gehen, wo sie sich bis zum Frühlinge des folgenden Jahres verbergen. Daß dieses die wahre Ursache ihres Zuges sey, erhellet daraus, daß wenn an einer von den genannten Küsten, die zur Nahrung der Häringe dienenden Würmer und kleinen Fische verzehret, oder nicht mehr in genugsamer Menge vorhanden sind, daß sie ihre Begierde damit stillen können, alsdenn dieselben sich nicht aufhalten, sondern ihre Wanderung fortsetzen, da denn an dem vorigen Orte theils der Fang nicht so reichlich erfolget, theils der Häring auch von schlechterer Beschaffenheit ist, als er war, da er seine Speise im Ueberfluß hatte. Von wie großem Nutzen ist demnach nicht das Ungeziefer des Meeres, da es die Häringe uns zuführet!

Dieses voraus gesetzt, läßt sich sehr vieles erklären, was außerdem ganz unbegreiflich seyn würde, oder, wie sonst geschehen ist, nicht anders als auf eine abgeschmackte Art erkläret werden kann. Man sieht nähmlich aus diesem Grunde ein: 1) Warum die Häringe, welche innerhalb den Klippen von Ireland, Hittland oder Norwegen gefangen werden, meistentheils nichts nütze, und daher von den Holländern zu fangen verbothen sind; 2) warum diejenigen Häringe, die nach Bartholomäi auf den scot- und engländischen Küsten gefangen werden, nicht mehr recht fett und gut sind, da doch um diese Zeit an der flandrischen Küste, und in dem Canale zwischen Frankreich und England, der Häringsfang erst angeht, und die daselbst gefangenen Häringe ziemlich fett und gut, jedoch nicht so stark und fett sind, als diejenigen, die an den scot- und engländischen Küsten von Johannis bis Bartholomäi gefangen werden; 3) warum die Häringe, die bey ihrer Rückkehr von der flandrischen Küste in die Nordsee, im Jäner und Februar bey großen Scharen in die Südersee einfallen, so mager und schlecht sind, da doch zu dieser Zeit an andern weiter gegen Süden gelegenen Orten guter Häring gefangen wird; und was dergleichen Aufgaben mehr sind, die sich alle aus der alsdenn

gröſtentheils ſchon verzehrten, und alſo nicht in hinlänglicher Menge vorhandenen Nahrung dieſes Fiſches auf eine weit natürlichere Art erklären laſſen, als wenn man die Abmattung dieſes Fiſches durch die Reiſe, für die Urſache davon angibt, welche nicht erfolgen würde, wenn er Nahrung genug fände.

Bey Gelegenheit dieſer ſonderbaren Heerzüge der Häringe, will ich noch einiger Länder, oder vielmehr Gewäſſer, gedenken, die ich bisher nicht genannt habe, und wo wir dennoch der Häringe von den Schriftſtellern gedacht finden.

Preußens groſſer Fiſch-Segen ſoll in den vorigen Zeiten noch mit dem Häringe vermehrt geweſen ſeyn, welcher ſich, wie Hartknoch, im Alt- und Neuen Preußen, S. 206, berichtet, in der Oſtſee und an der preußiſchen Küſte ſo häufig eingefunden, daß man ihn mit bloßen Händen aus dem Waſſer habe nehmen können. Es ſollen aber die Häringe im J. 1313 erſt von der preußiſchen Küſte, und von da hernach weiter nach Schonen, und endlich gar aus der Oſtſee gezogen ſeyn. Allein, daß es noch bis auf den heutigen Tag in der Oſtſee Häringe gibt, beweiſet die groſſe Menge Häringe, die an den mecklenburgiſchen Küſten gefangen werden, und die man daſelbſt roth einſalzet, oder zu Bücklingen zubereitet; desgleichen die Häringe, die man zu Falſterbo, in der ſchwediſchen Provinz Schonen, obwohl kleiner und magerer, als in der Nord-See, fängt.

An den ſüdlichen Küſten von Spanien, Portugal und Frankreich, findet man entweder gar keine, oder doch nur einzele, verirrte, und durch die Raubfiſche von den ordentlichen Zügen ſo weit weg getriebene Häringe. Nach der andern Seite von Europa, werden in See Ladoga, im ruſſiſchen Reiche, Häringe gefiſchet, die man von dieſem See Ladog nennet.

Daß auch um die Küſten von Aſien Häringszüge ſollen bemerkt worden ſeyn, davon findet man bey kei-

nem Schriftsteller einige deutliche Spur. Doch ist es wahrscheinlich, daß die Wohnung der Häringe sich bis in das Eismeer oberhalb Asien erstrecke, weil man daselbst Hayfische, Meerschweine, Kabeljaue, und andere der oben gedachten Häringsjäger antrifft, obwohl der Häring selbst sich nicht weit herunter zu machen scheint. Ysbrand meldet, in seiner Reise nach China, S. 31, daß über Kamtschatka, in dem Flusse Salazia, viele gute Häringe gefangen werden. Auch gedenkt Kraschenninnikow, in seiner Beschreibung des Landes Kamtschatka, unter den kamtschadalischen Fischen auch der Häringe, die man im Lande Beltschurisch nennet. Man findet, seiner Versicherung nach, diesen Fisch in dem penschinischen Meere nicht, aber dafür desto häufiger in dem östlichen, wo er einen weiten Lauf hat. Mit einem einzigen Zuge kann man daselbst 4 Tonnen fangen.

Diese Fischerey geschieht in dem See Wilintschin, welcher 50 Saschen oder Klafter vom Meere entfernt ist, mit dem er durch einen Arm zusammen hängt. Wenn die Häringe im Herbste da hinein gehen, wird dieser Arm oder enge Canal gar bald durch den Sand, den die Stürme daselbst aufhäufen, verschlämmet. Im Frühlinge durchbricht das Wasser des Sees, welches durch den geschmolzenen Schnee angeschwellet wird, diesen Sanddamm, und öffnet den Häringen die Straße ins Meer. Da sie durch diese Straße in der Zeit gehen, wenn sie frey ist, so durchbrechen die Kamtschadalen das Eis an einem Orte, und stecken ihre Netze dadurch, an denen sie, zur Lock-Speise für die andern, einige Häringe befestigen; dieses Loch überdecken sie mit Strohdecken, worin ein Loch ist. Ein Fischer gibt darauf Acht, um dadurch den Augenblick zu bemerken, wenn die Häringe in die Netze kommen, indem sie durch die Straße das Meer zu erreichen suchen. So bald er dieses sieht, ruft er seine Gehülfen. Man hebt alsdenn die Stroh-Decken weg, und zieht die mit Häringen angefüllten Netze herauf. Man bindet sie nachher in Bündeln in Baßt, und die Kamtschadalen führen sie auf ihren Schlitten hinweg.

Was den Welttheil von Afrika betrifft, so berichtet Kolbe, in der Beschreibung des Vorgebirges der gu-

guten Hoffnung, daß auch um dieses Vorgebirge Häringe gefangen würden, daß aber die daselbst zu seiner Zeit wohnenden Europäer die Handgriffe, solche einzusalzen und zur wohlschmeckenden Speise aufzubehalten, nicht verstanden hätten. Vielleicht haben diese nach der Zeit mehr Fleiß darauf verwendet, zumahl die aus Europa dahin gebrachten Häringe öfters auf der weiten Reise zu verderben pflegen. Unter andern ist um den untersten Theil von Afrika die Häringsart, die von den holländischen Matrosen Harder genannt wird, nicht selten. Maillet versichert, daß man in Aegypten, im December, Jänner und Febr. sehr guten Häring fange, daß aber solches nur in Cairo geschehe, da hingegen zu Damiette sehr wenig, und zu Rosette gar keiner gefangen würde; wobey er noch anmerkt, daß man ihn in dem mittelländischen Meere sonst gar nicht wahrnehme.

Was Amerika betrifft, so gelangen, bereits gedachter Maßen, die Häringe in ihren Zügen auch an dessen nördlichen Theil. Man findet sie daselbst wirklich an einigen Küsten, in so großer Menge, als in Europa. Nach Süden zu, trifft man sie nicht weiter, als bis zu dem Fluß von Carolina, an. Man weis auch nicht, ob das Heer, welches bis nach Amerika streicht, eine Abtheilung von dem großen Schwarme aus Norden ist, oder ob sie von denen, die durch den Canal bey England wieder zurück kehren, übrig sind. Der Verf. der Histoire de la Virginie, Amst. 1707, 12. berichtet, daß in den Sommermonathen eine solche Menge Häringe aus dem Mar del Nord in die Flüsse sich begeben, daß man an seichten Orten mit Pferden und Wagen nicht durchfahren könne, ohne viele derselben zu zerdrücken.

Bisweilen hat es sich auch zugetragen, daß einige Häringe in süßen Wassern und in Strohmen gefunden worden sind, dahin sie, allem Vermuthen nach, von

dem großen Schwarm getrennet, die verfolgenden kleinern Raubfiſche gejaget haben. So hat man unter andern im J. 1733 einige in der Oder gefangen, welche aus der Oſtſee in das friſche Haff, bey Stettin, und von da etliche 30 Meilen den Strohm hinauf ihre Waſſerreiſe fortgeſetzt haben. Dieſe Erſcheinung der Häringe im ſüßen Waſſer, könnte zu Verſuchen Anlaß geben, ob man nicht dieſen Fiſch in unſern einheimiſchen Flüſſen, wo nicht gar in Teichen, wo das Waſſer zu- und abfließt, erhalten könnte; von welcher Verpflanzung der Fiſche in Schweden ſeit einigen Jahren zum Theil glückliche Verſuche gemacht worden ſind.

Die Fiſcher behaupten, daß die Häringe auf ihren Heerzügen einen eigenen Anführer oder König haben, welcher faſt ¾ Elle lang, am Kopfe goldfarbig, an den Floßfedern und am Schwanze blutroth ſey, einen glänzendröthlichen Körper und auf dem Rücken ſchwarze Flecken habe, aber nicht gefangen, noch weniger getödtet werden dürfe, wofern nicht ihr Häringsfang den größten Schaden leiden ſoll. Man nennt dieſen Häringskönig, Fr. Roi des harengs, im Holſteiniſchen den Stuem- oder Sturmfiſch. Ich läugne nicht ſchlechterdings die Möglichkeit dieſer Sache; indeſſen ſind die Zeugniſſe hiervon nicht zuverläſſig genug; und die Beſchaffenheit des Elementes des Waſſers läßt uns ſehr wenig Hoffnung übrig, hierin eine ſichere und auf die Erfahrung gegründete Entdeckung zu machen.

Anderſon meldet, in ſeinen Nachrichten von Island, von Hörenſagen, daß unter den Häringen, die um Island gefangen werden, bisweilen eine Art vorkomme, die ¾ Elle lang und völlig 3 Querfinger breit ſeyn ſoll. Er vermuthet, daß dieſes diejenige Gattung ſey, welche von den Fiſchern ſonſt Häringskönige genennet, und für den Heerführer der großen Schwärme gehalten werden. Des Martin Bericht, in ſeiner Deſcription of the weſtern iſlands of Scotland, gründet ſich ebenfalls auf eine vielfältig unſichere Nachricht der Schiffer, wel-

welche ihm erzählt haben, daß es einen Häring, der beynahe noch einmahl so groß, als die andern sind, gebe, welcher alle die, so in einem Meerbusen sich befinden, anführe, und dem der große Schwarm folge, wohin er sich wendet. Diesen Fisch würfen sie in die See, wenn sie ihn lebendig fingen, und hielten es für Unrecht, ein Geschöpf von so vorzüglicher Benennung zu verderben. Pontoppidan bestätiget diese Nachricht, was das Betragen der Fischer betrifft, und schreibt solches mit Recht ihrem Aberglauben zu. Klein hat zwar, in seinem Missu V. Piscium, eine, in Ansehung der Farben, mit dem Häringskönig der Fischer ziemlich übereinkommende Häringsart, unter dem Nahmen Harengus capite aureo, beschrieben und abgebildet, von welcher er sagt, daß solche zu Hela, bey Danzig, der Häringskönig mit feuerrothem Kopf genennet werde; aber dieser kleinische Häringskönig ist weit kleiner, als der gemeine Häring. Linné hält ihn nur für eine Abart des letztern.

Die Zeit, da die Häringe ziehen, fett und gut sind, und gefangen werden, wird von den Fischern die Häringszeit, Fr. Harengaison, oder Harangeaison, die Zeit hingegen, da kein Häring gefangen wird, die todte Jahrszeit, Fr. Saison morte, genannt. In dieser Häringszeit schwimmen sie dermaßen häufig zusammen, daß man sie wegen ihrer großen Menge oft mit den Netzen nicht wohl ausziehen kann, als in welche sie, wenn sie über dem Wasser ein Licht oder Feuer sehen, begierig einlaufen, und gefangen werden. In der Nacht geben sie einen hellen Glanz, wie Wetterstrahlen, von sich, und erleuchten fast die Luft in demjenigen Striche, den sie halten. Man nennt dieses den Häringsblick; wovon weiter unten gesprochen werde.

Was die Häringsfischerey oder den Häringsfang ins besondere betrifft: so geschieht dieselbe zwar von verschiedenen Nationen an ihren eigenen Küsten, der stärkste Fang aber ist doch vornehmlich in dem scotischen (schottischen) Meere bey den Inseln Orkneys

und Shetland, wo sich die Häringe aus den entferntesten nordischen Gewässern, gegen den 8ten oder 10ten des Junius in ganz unglaublicher Menge einfinden, und, wie einige Naturkundige behaupten, von gewissen kleinen Insecten, welche Surf genannt werden, und wovon die Oberfläche der See wimmelt, herbey gelocket werden, da diese Insecten für die Häringe eine sehr angenehme Speise abgeben sollen. Die ältesten Häringsfischer sind, so viel man Nachricht hat, die Strandbewohner von Scotland gewesen, die ihre eigene Gilden und Fischergesellschaften hatten, und die auch noch zur gewöhnlichen Zeit mit diesem Fange sich beschäftigen. Die Holländer hatten vormahls gar keinen Antheil an der Häringsfischerey, sondern mußten diese Waare von den Scoten (Schotten), die dadurch reich und übermüthig wurden, kaufen, und den Holländern solche in einem Preise stellen, der ihnen nicht gefallen konnte. Ueberdem war in Scotland durch ein Gesetz verordnet, alle gefangene Häringe vorher ans Land zu bringen, und daselbst zum Verkauf zu stellen, damit die Bürger Scotlandes sich vorher mit den besten Fischen versorgen könnten. Die Holländer sahen sich lange genöthigt, das anzunehmen, was die Scoten nicht einst mehr haben wollten, bis sie endlich, über dieses Verfahren unzufrieden, sich entschlossen, selbst auf den Fang auszugehen, und sich diese Waare, so gut wie möglich, zuzuwenden.

Man erzählt bey dieser Gelegenheit, daß ein scotländischer, mit seiner Zunft und Gesellschaft übel zufriedener Fischer, Nahmens Violet Stephens, gegen die Mitte des 16ten Jahrhunderts, nach Enkhuizen in Holland übergegangen sey, und den dortigen Einwohnern das Geheimniß des Häringsfanges entdeckt habe. Ist diese Tradition in der Hauptsache gegründet: so muß sie sich wenigstens über ein Jahrhundert früher, als angegeben wird, zugetragen haben, indem

indem um gedachte Zeit, der Häringsfang für die Holländer kein Geheimniß mehr gewesen; wiewohl der eigentliche Zeitpunct, da sie diese Fischerey zu üben angefangen, nicht genau bestimmet werden kann.

England und Scotland sahen dieses Unternehmen, da eine fremde Nation an ihren Küsten sich einfand, und den Schatz der Natur vor ihren Augen entführte, nicht gleichgültig an, und suchten ihr Recht daran auf alle Weise zu behaupten. Diese Streitigkeiten wurden in den folgenden Zeiten bald abgebrochen, bald mit größerm Eifer aufs neue fortgesetzt. Der König Jacob *I.* ließ, um den Holländern, die seinem Entwurfe wegen Errichtung eines Monopolium, in Absicht auf den englischen Handel, ein Hinderniß geleget hatten, seinen Unwillen zu bezeigen, im J. 1608 ein Ausschreiben bekannt machen, welches allen Ausländern untersagte, an den Küsten von Groß-Britannien zu fischen. Hierdurch wurden die Holländer genöthiget, im folgenden Jahre einen Vergleich mit ihm zu treffen, nach welchem sie sich, eine jährliche Summe zu bezahlen, anheischig machten, um für ihre Nation die Freyheit der Fischerey zu erhalten. Der König wollte zwar in der Folge der Zeit an diesen Vergleich nicht gebunden seyn, und das zugestandene Vorrecht wiederrufen; allein, die Holländer wußten solches auch wider seinen Willen zu behaupten, indem sie, unter Bedeckung einer Kriegsflotte, ihre Fischerey eine Zeitlang fortsetzten, der König aber, dieserhalb einen Krieg mit ihnen anzufangen, Bedenken trug. Der König Carl *I.*, welcher über das Bündniß der Holländer mit Frankreich unzufrieden war, gab im J. 1636 eine Verordnung heraus, in welcher er sagte: wie der König, sein Vater, im siebenten Jahre seiner Regierung allen Fremden verbothen habe, auf den Küsten von Groß-Britannien, Ireland und den benachbarten Inseln, zu fischen, ohne eine Erlaubniß dazu

zu von ihm erhalten zu haben; daß seit dieser Zeit, weder von dem Könige, seinem Vater, noch von ihm selbst, auf die Vollziehung dieses Verbothes gedrungen worden, weil sie gehoffet, daß man sich demselben freywillig gemäß bezeigen würde; daß er aber dieses Verboth nunmehr erneuern wolle, indem ihn die Erfahrung den Nachtheil, welcher aus dieser Versäumniß entstanden sey, und die Nothwendigkeit, die Rechte der Krone zu behaupten, gelehret habe; daß er entschlossen sey, eine Flotte im Meere zu halten, welche sich denjenigen, die sich das Recht des Fischfanges anmaßen wollten, zu widersetzen, und seine Freunde und Bundesgenossen, denen er diese Erlaubniß ertheilen wolle, zu beschützen, im Stande sey. Es war daher beschlossen, die Holländer, welche alle Jahre in dem scotländischen Meere die Häringe wegfischten, und die man beynahe dreyßig Jahre lang dieses Geschäft ruhig hatte treiben lassen, anzugreifen. Und ob gleich die Holländer ihre gerechte Sache durch Schriften auf das beste zu vertheidigen suchten, so wollte der König doch nicht, durch Beweisgründe, die aus der Geschichte oder den alten Verträgen zwischen beyden Völkern, hergenommen worden, solche entschieden wissen, sondern er bediente sich vielmehr dazu einer starken Kriegs-Flotte, mit welcher er, unter Anführung des Grafen von Northumberland, seiner begehrten Herrschaft zur See den meisten Nachdruck zu geben, sich vorgesetzt hatte. Diese Flotte griff die zerstreueten Fischer, die nichts weniger vermuthet hatten, in der See an; und nachdem sie etliche in den Grund gebohrt hatte, zwang sie die übrigen, in die englischen Häfen zu flüchten. Hierauf wurden von ihnen gütliche Unterhandlungen gepflogen, und die Holländer verpflichteten sich, dem Könige 30000 Pfund Sterl. für diesen Sommer zu geben, welche Summe auch wirklich bezahlet wurde.

Hier-

Hiernächst gaben sie zu erkennen, wie sie gern einen offenen Brief von dem Könige haben möchten, in welchem ihnen, gegen Erlegung eines jährlichen Geldes, dieser Fischfang auch aufs künftige bewilliget würde.

In den nächst folgenden Streitigkeiten zwischen den Engländern, unter dem Protector Cromwel, und den Holländern, wegen des von diesen letztern geforderten Segelstreichens, wurden im J. 1652. von dem englischen Admiral Blake, die Häringsfischer und die Kriegsschiffe, welche sie bedeckten, angegriffen. Der holländische Admiral Tromp verfolgte zwar die englische Flotte, so bald er von ihrem Vorhaben benachrichtiget war, und erreichte auch den Admiral Blake nahe bey Newcastle; er wurde aber, als er sich eben zu einem Seetreffen anschicken wollte, von einem heftigen Sturm überfallen, welcher seine Flotte dergestalt zerstreuete, daß er von 70 Schiffen nur 40 nach Holland zurück bringen konnte. Den Holländern wurde hierauf vorgeschrieben, daß sie sich bey ihrer Fischerey zehn Meilen von den englischen und scotländischen Küsten entfernt halten sollten. Der König Carl II. zeigte viel Lebhaftigkeit, seine Rechte über die See, und über das, so sie in sich fasset, zu behaupten; wie auch schon Carl I. den Häringsfang in besseres Aufnehmen zu bringen, sich hatte angelegen seyn lassen, aber durch die bald darauf entstandenen unglücklichen Kriege daran verhindert worden war. Allein, die Holländer haben bey dem allen sich von dieser Fischerey niemahls ausschließen lassen, vielmehr sich beständig in Ausübung derselben erhalten, die sie auch in den folgenden Zeiten, vornehmlich zur Zeit der Unruhe, mit den nöthigen Kriegsschiffen, zur Sicherheit des bey diesem Fange erforderlichen Volkes, zu bedecken pflegen.

Bey diesem Streite zwischen Groß-Britannien und Holland, ist insonderheit die Frage aufgeworfen worden: Ob auf dem Meere gewisse Gränzen Statt finden, die niemand über,

überschreiten könne? oder, ob alle Völker an den offenen Meeren ein gleiches Recht hätten? (An mare sit liberum vel clausum?) auf deren Entscheidung hierbey freylich alles ankommt, die aber durch bloße Federkriege, welche darüber geführt worden, nicht hat ausgemacht werden können; wie denn nicht zu läugnen ist, daß beyde Partey'en Gründe für ihre Meinung haben. Auf welcher Seite aber die wichtigsten angeführet werden, überlasse ich den Staats- und Rechtslehrern zur Beurtheilung; da es mir sonst nicht schwer gewerden seyn dürfte, aus den Schriften des Grotius de mari libero, und des Seldenus de mari clauso, und Anderer mehr, einen Auszug zu machen, wenn ich solchen für gegenwärtiges Werk unentbehrlich gehalten hätte.

Viele Nachrichten von den Streitigkeiten zwischen England und Holland, wegen der Fischerey und andern dahin einschlagenden Begebenheiten, findet man in P. von Rapin allgemeinen Geschichte von England, B. 5. S. 47 f; B. 6, S. 189; B. 7, S. 403. 587.

Da der Segen Gottes durch die Häringe an den scotländischen Küsten so ausgebreitet ist, daß die Holländer den Engländern durch diesen Häringsfang eigentlich keinen Abbruch thun, vielmehr die Engländer und Scotländer, auch bey der größten Betriebsamkeit, nicht allen Vorrath von Häringen an sich bringen, noch die dabey nöthige Arbeit bestreiten können: so dünkt mich, daß die Sache der Holländer durch das Natur-Recht unterstützet werde, die auch jederzeit behauptet: quod mare etiam particulare liberum sit; wie denn auch schon 1667, und noch mehr in dem Friedensschlusse vom J. 1674, der Ausspruch der Engländer zur Ausschließung der Holländer gänzlich abgethan, und diesen letztern solche Fischerey frey gelassen worden.

Unter den Städten in Frankreich, welche ihre Schiffe sowohl auf die scot- und englandischen, als an ihre eigene Küsten, und in den Canal, auf den Häringsfang aussenden, sind Calais, Boulogne, St. Vallery an der Somme, Bourg d'Au, Treport, Dieppe, St. Vallery in dem Lande Caux, und Fescan ꝛc. die vornehmsten, unter welchen aber Calais und Dieppe dazu am bequemsten liegen. Diese acht Städte rüsten zu dem Ende des Jahres ungefähr 100 Schiffe aus, die 1500 Matrosen am Bord haben. Diejenigen

Schiffe

Schiffe, mit welchen sie auf die scot- und engländischen Küsten auf den Häringsfang fahren, werden Caravellen genannt, und führen 25 bis 30 Tonnen, und 18 Mann Equipage. Im Canal bedienen sie sich kleiner Schiffe, Trinquarts genannt, welche von 12 bis 15 Tonnen, und mit 12, höchstens 15 Mann Equipage besetzt sind. Die Schiffer, die mit diesen Schiffen auf den Häringsfang gehen, verdingen sich nicht um Lohn, sondern auf Gewinn und Verlust. Alle gefangene Häringe werden nähmlich in 80 Lose vertheilet, von denen der Eigenthümer des Schiffes, für dessen Ausrüstung und für die Netze, 13 Lose bekommt, das übrige aber unter die Equipage vertheilet wird. Ueberdies bekommt der Eigenthümer des Schiffes dafür, daß er für seine Equipage steht, und für die zur Reise angeschafften Lebensmittel, von dem, was aus dem Verkauf der Häringe gelöset wird, noch von jedem Livre 3 Sols. Der Häringsfang selbst aber geschieht von ihnen, auf den englischen Küsten, mit den Holländern zu gleicher Zeit, nähmlich vom Ende des Junius an, bis Bartholomäi oder zu Ende des Augusts; im Canal aber hauptsächlich zwey Mahl im Jahre, nähmlich der eine im August um Bartholomäi, den man daher den Bartholomäusfang nennet, und der andere im Herbste, von welchen der letztere mehrentheils der stärkste ist, indem die zu der Zeit fallenden Nebel den Fisch-Fang sehr befördern. An ihren eigenen Küsten in der Normandie und Picardie aber fischen sie nur im Herbste. Das Nachführen des Salzes, lediger Tonnen und der Lebensmittel ist bey den Franzosen nicht gebräuchlich, und daher sind ihre Schiffe genöthiget, wenn sie ihre Ladung haben, nach Hause zu kehren, worüber sie aber, und ehe sie wieder zurück kommen, oft die beste Gelegenheit versäumen. Einige von ihren Schiffen, die nur im Canale nicht weit von den Häfen, wo sie ausgerüstet sind, fischen, pflegen auch alle

Aben-

Abende nach Hauſe zu kehren und ihren Fang auszuladen. Man hat den Fiſchfang im J. 1753, ungefähr auf 60,000 Tonnen Häringe, und den Gewinn daraus auf mehr als 110,000 Livres berechnet.

Was die engliſche Häringsfiſcherey betrifft, ſo werfen die hitt- oder ſhetländiſchen Schiffer, ſo bald ſie die Ankunft der Häringe merken, ihre Netze aus, fangen davon einen Theil, und gehen mit ihrer Ladung wieder nach ihren Inſeln. Die Häringe wenden ſich hierauf, erwähnter Maßen, gegen Scotland, wo ſie auf gleiche Weiſe an den Küſten gefangen werden. Wenn die nordiſchen Scoten am Fluſſe Tay genug gefiſcht haben, ſo fallen die Häringe, welche ſich nach Süden gewendet haben, den Fiſchern von Dunbar und Fife ebenfalls ins Netz; alsdenn werden ſie bey Scarborough und an den Küſten von Yarmouth, wo ſie ſich in großer Menge verſammeln, gefangen. Eben dieſes geſchieht an den Küſten von Kent, Suſſex und Hampſhire, bis an die Spitze von England, wo ſie endlich unmerklich werden. Wenn ſie ſich im Anfange des Septembers bey Yarmouth einfinden, wo man ſie zween Monathe lang ſieht, ſo werden ſie in großer Menge zum Räuchern gefangen, und von den Einwohnern zu Yarmouth und Leoſtaf oder Leſtoffe jährlich 40 bis 60000 Barriquen Häringe geräuchert.

Der König Georg war 1726 rühmlichſt bemühet, ſo wie die Manufacturen, alſo auch die Fiſchereyen in Scotland, in beſſere Aufnahme zu bringen, weshalb er um gedachte Zeit ſelbſt an die Verſammlungen der Gemeinen ſchrieb, und ſie ermahnte, einen Entwurf zu machen, wie die dazu gewidmeten Gelder, ihrer Beſtimmung gemäß, am beſten angewendet werden könnten.

Der Vater des jetzt regierenden Königes von England, erwies, um den Häringsfang an den engliſchen Küſten zu befördern, der Fiſchergeſellſchaft im J. 1750 die höchſte Ehre, ſich ſelbſt darin aufnehmen zu laſſen, ſpeiſete mit vielen Großen des Landes Häringe, und trank auf die Geſellſchaft der Fiſcher.

Gu den Polizey der Induſtrie, S. 20.

Die

Die Häringsfischerey bey Norwegen ist sehr beträchtlich, in vorigen Zeiten aber noch viel ausgebreiteter gewesen, indem aus Norwegen ein großer Theil von Europa mit dieser Waare versorget ward. Nur ist der Häring an der norwegischen Küste mehrentheils nicht so fett, als der, welchen man an den Küsten von Scot- und England fängt.

Ein Mehreres von der norwegischen Fischerey wird weiter unten, bey Gelegenheit des Häringshandels, vorkommen.

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbste, bey Aalborg und Nibe, im nördlichen Theile von Jütland, viel Häringe, doch auch nur in Böthen, die des Abends zurück kehren, und die Fische in die am Strande befindlichen Salzhäuser liefern, wo sie erst zubereitet werden.

In Schweden fängt man, in dem südlichen Theile des finnischen oder bottnischen Meerbusens, die so genannten Ströhmlinge, welche zu Schleswig Syle, und bey Kiel Siske heißen. Man theilt sie in gemeine, und in Killoströhmlinge, oder in kleine, ein. Die erstern werden in dortigen Gewässern allenthalben gefangen, und sind, gesalzen, die gewöhnliche Speise des Bauern, welcher froh ist, wenn er dieses Vehiculum zu seinem trocknen Brode hat. Die Killoströhmlinge werden in Esthen nicht überall gefangen; sie halten ihren Strich, wie die Häringe. Sie haben die Größe der Sardellen, werden eingesalzen, und mit Salz und Gewürz mariniert. Sie werden auch frisch gegessen; mariniert aber findet man sie auf allen Tafeln. Wenn sie mit Vorsicht zubereitet werden, welches man in Reval sehr wohl versteht, schmecken sie wie Sardellen, nur ist ihr Fleisch etwas weicher. Sie werden, als eine Delicatesse, nach St. Petersburg, Riga, und nach Deutschland, geschickt.

Beschreibung des Fisches Strömling (Strömming) in Nordkothnien, von Nic. Bißler, st. im 10 B. der übers. Abh. der kön. schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1748, S. 109 — 141.

Der gothenburgiſchen Häringe wird weiter unten Erwähnung geſchehen.

Alle dieſe Häringsfiſchereyen in Frankreich, Scotland, England, Norwegen, Dänemark und Schweden, wie beträchtlich ſie auch ſind, ſind doch nicht mit der Holländer ihren zu vergleichen. Die Fahrzeuge, welche dieſe dazu gebrauchen, werden Büſen, Häringsbüſen, Holl. Buiſe, Buyſe, im Dän. Boyſe, im Schwed. Buz, Buza, Fr. Neure, genannt, deren jedes 48 bis 60 Tonnen trägt; wiewohl man deren auch kleinere von 40 bis 46, und größere von 60, 80 bis 100 Tonnen hat. Die größten tragen bis 60 Laſt, haben drey Maſten, ein Verdeck, auch hinten und vorn eine Kajüte, davon die letzte zur Küche dient. Die größten Büſen werden mit 24, die kleinern mit 18 Schiffleuten bemannet, und mit etlichen kleinen Kanonen und etwas Handgewehr verſehen. Zu dieſer Fiſcherey macht man jährlich im Maymonathe ſehr eifrige Anſtalten, und nach dem Anfange des Junius laufen die Büſen, ſammt vielen andern dazu erforderlichen Schiffen, aus den Häfen Dortrecht, Rotterdam, Delft, Schiedam, Vlaardingen, Briel, Enkhuizen, und andern an der See gelegenen Plätzen, zu Nordnordweſt aus, und verſammlen ſich nach und nach bey den hitt- oder ſhetländiſchen Inſeln in Scotland. Gundling berichtet, daß der Fang d. 14 Jun. angehe; allein, die Ausſage verdient, wenigſtens was die Fiſcherey der Holländer betrifft, mehr Beyfall, daß vor den 25ſten dieſes Monathes kein Netz, bey Lebensſtrafe, ausgeworfen werden darf, da um dieſe Zeit der Fiſch erſt ſeine rechte Güte und Fettigkeit erhält. Hierzu müſſen ſich alle Schiffe, Steuerleute und Matroſen verbindlich machen, und bey ihrer Rückkunft beſchwören, daß niemand, und weder ſie, noch, ihres Wiſſens, andere, wider dieſes Gebotb gehandelt haben. Auf dieſen Punct halten die Holländer ſehr ſteif und feſt, ſo

daß

daß ihn auch die Hamburger, was ihre auszuschickende Büsen betrifft, in der mit der großen Fischerey in Holland 1609 errichteten Convention haben angeloben müssen. Am Johannistage, d. 24 Jun., breiten sich die bey Hittland versammelten Büsen in dem Meere, wo der Fisch am meisten streicht, aus. In der Nacht vom 24 auf den 25 Jun., nach 12 Uhr, wird bey Fairhill das erste Netz ausgeworfen, und öfters eine solche Menge Häringe darin eingeschlossen, daß man es nicht anders, als mit der größten Mühe, aus dem Wasser bringen kann, indem man zuweilen 10 bis 11 Last mit einem Mahl aufzieht. Es geschieht aber die Fischerey bloß darum des Nachts, weil man alsdenn den anziehenden Schwarm an seinem Glanz, welchen man den Häringsblick, Fr. l'éclair des harengs, nennt, erkennen kann. Dieser Blick oder Glanz wird von den um die Augen, vornehmlich aber um den Bauch befindlichen hellen Schuppen verursachet, zumahl da dieser Fisch sich auf den Rücken legt, da man denn den nach der Oberfläche des Wassers gekehrten weißen und glänzenden Bauch in dunkler Luft wahrnehmen kann. Hierzu kommt noch, daß das Licht der Schiffslaternen, auch wohl die in dieser Absicht aus den Schiffen, bis nahe an das Wasser, herab gesenkten Laternen die Fische herbey locket, die Dunkelheit der Nacht aber, und das dazwischen schimmernde Licht der Lampen, sie verhindert, die ausgestellten Netze wahrzunehmen.

Die Netze, deren man sich zu dieser Fischerey bedienet, sind 1000 bis 1200 Schritt lang; welches Maß von der Obrigkeit bestimmt ist. Ein solches Netz besteht aus 50 bis 55 Theilen oder Wänden. Die Maschen desselben sind so enge, daß der Fisch alsobald mit seinen Ohren darin hängen bleibt. Jetzt werden sie mehrentheils aus grober gelber persianischer Seide, oder auch aus gutem Hanf, gestricket. Die seidenen können wohl drey Jahre aushalten. Die neu gestrickten Netze wer-

den mit dem Rauche von Eichenholz-Spänen braun gefärbet, damit sie im Wasser noch unkenntlicher seyn mögen. Bey dem Fischen sind sie mit kleinen Tonnen am obern Theile besetzt, damit es nicht sinke, und man sie auch sehen könne, auch keine Büse der andern zu nahe komme. Wenn das volle Netz in der See liegt, ist es so schwer, daß es die Büse hält, wie ein starker Anker, und diese vor dem Netz liegt. Wenn es gegen die Nacht ausgeworfen, und des Morgens aufgezogen und wieder eingenommen wird, so gehen wohl drey Stunden darauf, ehe dasselbe völlig auf das Schiff gewunden werden kann. Aus dem Netze werden die Häringe in Körbe geschüttet, und zu gleicher Zeit beschäftigen sich andere mit Ausnehmen, Salzen, Packen u. d. gl. bis an den Abend. Wenn sie gleich 10 bis 15 Last mit einem Zuge bisweilen fangen, so können doch die dazu gewöhnlich angestellten zwölf Personen, in einem Tage nicht mehr, als 5 Last, bearbeiten. Ein Mehreres hiervon wird weiter unten bey Beschreibung der altonaischen Häringsfischerey vorkommen.

Die Häringe, die erst vor kurzem gefangen worden, und weder eingesalzen, noch geräuchert sind, oder die Häringe, so wie sie aus dem Wasser kommen, werden frischer, grüner oder weißer Häring, Fr. Hareng blanc oder frais, genannt. Zuweilen gibt man aber auch eben diese Nahmen den Tonnenhäringen, wenn sie noch ein frisches und weißes Fleisch haben.

In den ersten drey Wochen, nähmlich vom 25 Jun. bis den 16 Jul. werden alle frisch gefangene Häringe, unausgesucht, durch einander in die Tonnen gethan, und durch die den Büsen nachgeschickten Jacht- oder Geschwindschiffe, die man Jäger oder Häringsjäger, Holl. Jaager, Ventjaager, nennt (*), nach Holland übergebracht;

(*) Dieses sind schnell segelnde kleine Schiffe, welche den Büsen nachsegeln, ihnen Lebensmittel, Gefäße, Salz und andere Bedürf-

gebracht; daher sie auch Jachthäringe, Fr. Hareng-chasseur, genannt werden. Nach solcher Zeit aber wird der Fisch, so bald er auf das Schiff gezogen und ausgenommen (ausgekiefet) ist, in drey Gattungen getheilet, die man Maajekenshäringe, Vollhäringe und Schothäringe nennt. Die Maajekens- oder Maikens, d. i. Mädchens- oder Jungfern-Häringe, Fr. Hareng-vièrge, sind die frühen, und zu allererst gefangenen, worin noch zur Zeit weder Milch noch Rogen (keine Küte) kenntlich ist; die zwar an sich fett und zart sind, auch ein wohlschmeckendes Fleisch haben, aber nicht dauerhaft sind. Vollhäringe, Holl. voll haaring, Fr. Hareng-plein, nennt man die Häringe, die um Bartholomäi gefangen worden, und auf dem Punct waren, zu leichen, und daher voll Milch oder voll Rogen sind. Von diesen Vollhäringen sind die so genannten Brandhäringe, Fr. Hareng de Brand, nur darin unterschieden, daß sie später gefangen, und weil sie so gleich nach der Ankunft aus der See in Holland umgepacket werden, auch so fest und dicht gepacket und eingestoßen sind, daß sie an andern Orten nicht erst umgepacket werden, sondern nur einen neuen Bökel bekommen dürfen, da sie denn alsobald verschicket werden, und also liegen bleiben können; da hingegen die beyden vorhergehenden Gattungen, weil sie nicht so dicht eingestoßen sind, als die Brandhäringstonnen, schlechterdings vorher umgepacket werden müssen. Die Ursache der Benennung rührt daher, weil eine solche Tonne alsobald an dem Orte, wo sie gepacket ist, mit einem glühenden Eisen gebrannt wird, um sie dadurch von andern zu unterscheiden. Hohl-Häringe, Schoßhäringe, oder Ylenhäringe,

Bedürfnisse zuführen, ihnen auch die gefangenen Häringe abnehmen, und solche an die nächsten Seehäfen bringen, wo sie umgepackt, und zum fernern Verschicken zugerichtet werden.

Holl. holl-haaring, ſchooten haaring, Fr. Hareng gay, Hareng-vuide, ſind die, ſo geleicht, und Milch oder Rogen geſchoſſen haben, oder ihn doch eben ſchießen zu laſſen im Begriff ſind, (welcher Zuſtand des Häringes Knytzieck und Melkzieck genannt wird,) ſo, daß ſie ganz ſchmahl, los und mager ſind (*).

Mit den beyden letzten Gattungen kommen die Büſen ſelbſt, ſo bald eine jede ihre Ladung hat, oder nichts mehr zu fangen übrig iſt, nach und nach zu Hauſe, woſelbſt alle drey Gattungen, (die Brandhäringe ausgenommen,) ehe man ſie auswärts verſchicket, geöffnet, von neuem geſalzen, umgepacket, und dergeſtalt aufgehöhet werden, daß man aus 14 Seetonnen, 12 neue Tonnen machet, die man eine Laſt nennt. Das Umpacken der Häringe muß, nach einer Verordnung der General-Staaten, unter freyem Himmel und an einem öffentlichen Orte geſchehen, wobey ſcharf darauf geſehen wird, daß die angegangenen Häringe von den guten mit Fleiß abgeſondert, und die letztern in den Tonnen gehörig gehäufet und feſt eingeſtoßen werden.

Eine jede Büſe verhandelt oft zwo bis drey Ladungen auf der See, ehe ſie nach Hauſe kehret. Mit ſolchem Fange continuiren ſie bis zum 24 Auguſt, da ſie Yarmouth erreichen; von welchem Tage und Orte kein Häring auf der See mehr eingeſalzen, ſondern nach dem Lande geführet, daſelbſt friſch verkauft und geräuchert wird, wovon weiter unten ausführlicher ſprechen werde.

Die Häringsfiſcherey der Holländer dauert insgemein jährlich 20 bis 26 Wochen, auch wohl etwas länger, nähmlich vom 25 Jun. bis in die Mitte des Jänners. Sie fangen ihren Häring nur an der ſee-

und

(*) Man ſagt daher von einem ſehr magern Menſchen, meiſt im verächtlichen Sinne: er iſt ein Hohlhäring, er iſt ein dürrer Häring, Fr. il eſt ſec comme un hareng ſoré; d. h. es iſt nichts an ihm, als Haut und Knochen.

und engländiſchen Küſte, bey Hittland, Fairhill und Bökenes, von Johannis bis Jacobi, oder vom 24 Jun. bis den 25 Julii; bey Bökenes oder Serenial, von Jacobi bis Kreuzerhöhung, oder vom 25 Jul. bis 14 Sept.; und im tiefen Waſſer oſtwärts Yarmouth bis an den Mund der Themſe, von Kreuzerhöhung bis Catharinen, oder vom 14 Sept. bis 25 November; und alsdenn hat der ordentliche Häringsfang ein Ende, wie denn auch ein angenommener Bothsmann auf den Häringsbüſen länger nicht, als bis St. Andreastag (d. 30 Nov.) zu dienen ſchuldig iſt. Indeſſen werden doch nicht weit von Yarmouth noch bis gegen das Ende des Jänners Häringe gefangen. Nach dieſer Zeit iſt der Häringsfang eigentlich verbothen, weil alsdenn die Häringe leichen; allein die Holländer kehren ſich nicht daran, ſondern fangen ſolche auch noch zuweilen im Februar. Während dieſer ganzen Zeit bleiben die Büſen, wenn ſie Proviant, Salz und Tonnen genug bey ſich haben, oder geſchickt bekommen, auf der See, und folgen dem Fiſche nach, oder fahren, wenn dieſes fehlt, nach Hauſe, verproviantieren ſich aufs neue, und kehren alsdenn wieder in die See; und ſolcher Geſtalt geht eine Büſe wohl zwey bis drey Mahl auf den Fang.

Der Häring iſt von gleicher Güte, er mag gefangen werden, wo er will, wenn er nur zu rechter Zeit gefangen und damit auf gehörige Art umgegangen wird. Er iſt alſobald todt, wenn er aus ſeinem naſſen Element kommt. Daher machen nur einige Umſtände bey dem Fangen, Salzen und Verpacken einen merklichen Unterſchied. Die beſondere Güte und Schmackhaftigkeit des holländiſchen Härings, worin er aller andern Nationen Häringe übertrifft, iſt von der Holländer genauen Aufſicht und unverdroſſenem Fleiße herzuleiten. Sie beobachten alles pünctlich, was ihren Fiſch in dem guten Ruf erhalten kann, in welchem er mehr denn 200 Jahre jederzeit geſtanden hat, und

nichts wird dabey vernachläſſiget. Man gedenkt in den öffentlichen Kirchengebethen der reformirten Gemeinen in den Niederlanden, unter dem Nahmen der groſſen Fiſcherey, dieſes Häringsfanges, und hat dieſerhalb manche dienliche Verordnungen gemacht.

Temple zählte ſchon im vorigen Jahrhunderte über 30 Verordnungen, welche die Holländer allein wegen des Häringsfanges gegeben, wie ſolche zuzubereiten und einzuſalzen; nach Guden's Polizey der Induſtrie, S. 13, aus den Remarques ſur l'etat des prov. vnies, Cap. 6.

Es gereicht den Holländern ſowohl zur Ehre als zu einem groſſen Vortheil, daß ſie auf die Beobachtung dieſer Vorſchriften mit groſſem Bedacht ſehen. Nach denſelben muß dieſer Fiſch zu rechter Zeit gefangen, recht geſalzen, wohl ſortiret, und gehörig verpacket werden, wozu Schiffer, Steuerleute und Matroſen nach der Verordnung beſonderer Placate, vor ihrer Abreiſe ſich durch einen Eid verbindlich machen. Es ſind wohlbeſoldete Aufſeher, die nicht, wegen Mangel und Dürftigkeit, ihrem Amte nachläſſig vorſtehen dürfen, und die darauf Acht geben, daß niemand dem andern Eintrag thue, daß alles aufrichtig zugehe, aller Unterſchleif vermieden, die Fiſche nicht eher als zur rechten Zeit verkaufet, wohl geſalzen, gepacket und ſortiret, auch die Tonnen tüchtig befunden werden. Dieſes macht den holländiſchen Häring in der ganzen Welt berühmt, und die von andern Nationen haben ihnen bisher weit nachſtehen müſſen.

Häringe, die in ſcotländiſches Salz geleget werden, verderben ſehr bald. Der norwegiſche Häring wird auf eben die Weiſe, wie der ſcotländiſche zugerichtet, aber mit franzöſiſchem Salz eingeſalzen, und in Tonnen von Fichten- oder Tannenholz eingepacket, wodurch er noch ſchlechter und unſchmackhafter wird, indem die Häringe davon einen ſäuerlichen Nebengeſchmack annehmen, und bald verderben. Eben ſo wenig Genauigkeit wird bey dem Sortiren der Häringe

von

von andern beobachtet, daher der holländiſche Häring ſo lange den Vorzug behauptet hat. Die Holländer fangen den Fiſch ordentlich und frühzeitig bey Hittland, vom 25 Jun. an, da er bis in den Julius am fetteſten iſt, nach welcher Zeit er, je näher er zum Lande kommt, magerer und ſchlechter wird.

So bald die Häringe aus dem Waſſer gezogen ſind, werden ſie auf das zu dem Ende ganz frey und rein gemachte Verdeck des Schiffes, entweder ſo bloß hin, oder in Körbe geworfen, und alsdenn von einigen dazu beſtellten und darauf abgerichteten Leuten (welches auf den Schiffen Matroſen ſind) vor dem Meſſer ausgekiefet oder die Kiefen ihm ausgeſchnitten, und abgekehlet, oder die Küte oder das Eingeweide, Fr. Vire-tilles, heraus genommen, außer die Milch und der Rogen nicht, welche beſtändig in dem Fiſche bleiben müſſen. Dieſes Abkehlen und Ausnehmen des Häirings zuſammen, heißt bey den Holländern den Häring kaken (kagen), Fr. caquer, écaquer, und étêter le haeng; derjenige, der ſolches verrichtet, wird daher der Kaker, Fr. Caqueur, Ecaqueur oder Etêteur, genannt. Der, ſo in der Nacht gefangen iſt, wird noch vor wieder eintretender Nacht, in Tonnen von Eichenholz, mit dazwiſchen geſtreueten groben ſpaniſchen oder portugieſiſchen Boyſalz, ordentlich und geſchicklich geleget, welches von den Häringsfiſchern anderer Nationen gar nicht, oder doch nicht ſo ſorgfältig beobachtet wird, die es ſich auch überhaupt bey dieſem Fange ſo ſauer nicht werden laſſen, da ſie theils ſpäter auslaufen, oder auch, wie die Scotländer, den Häring zu früh fangen, nur mit kleinen Böthen in die See laufen, nahe unter dem Lande fiſchen, und den Fiſch nicht vor dem Meſſer ſterben laſſen, noch ihn auf dem Schiffe ausnehmen, einſalzen und packen, ſondern in das Both werfen, und, wenn daſſelbe angefüllt iſt, damit nach dem Lande gehen, die Arbeit nach Bequemlichkeit verrichten, die

Fiſche an den Ufern in groſſen Haufen zuſammen ſchürten, und dieſelben wohl gar einige Tage alſo liegen laſſen, und alsdenn erſt auskiefen, ſalzen und packen, aber dadurch ſie alt werden und in Fäulniß gehen laſſen. Dahingegen die Holländer, gedachter Maßen, 20 bis 24 und 26 Wochen, es möge die Witterung ſeyn wie ſie will, Tag und Nacht dieſes Gewerbe unermüdet treiben. Dabey ſind die holländiſchen Häringe gemeiniglich weicher, ſchmackhafter, und nicht ſo ſehr geſalzen, als die engliſchen und ſcotländiſchen.

Die Erfindung des Einſalzens, Verpackens und Aufbehaltens in der Lake, hat den Häringshandel ſo wichtig und einträglich gemacht, da ſonſt der Vertrieb mit ungeſalzenen Häringen nicht viel eintragen, und dieſe Speiſe nur den nächſten Bewohnern der Küſten und einigen Seeſtädten zu ſtatten kommen konnte. Das weiche Fleiſch dieſes Fiſches iſt auch am geſundeſten, wenn es eingeſalzen worden; und bey ſolcher Verwahrung vor der Fäulniß kann dieſer geſegnete Fiſch in der ganzen Welt verfahren und allenthalben mit groſſem Vortheil abgeſetzet werden.

Vor Zeiten war der Häring zwar auch ein groſſes Geſchenk, vornehmlich für die Nordländer; da aber ſolche ohnedies gröſten Theils keinen Mangel an friſchen Fiſchen haben, ſo konnten ſie von demſelben, da die Wiſſenſchaft ihn zu ſalzen und zu packen fehlte, keinen ſo einträglichen Gebrauch machen, als heutiges Tages, die, welche ſich mit ſeinem Fange beſchäftigen. Inzwiſchen leſen wir doch, daß der Häringsfang ſchon lange zuvor im J. 1163 den Anfang genommen, zu welcher Zeit aber die Häringe entweder nur friſch genoſſen, oder höchſtens nur auf eine unvollkommene Art getrocknet worden ſind. So rühmet Cranz ſchon von den heidniſchen Wenden, daß ſie auf der Inſel Rügen einen ſehr nützlichen Häringsfang getrieben, doch ohne den Häring zu ſalzen.

Es

Es ist nunmehr über viertehalb Hundert Jahre, daß man den Häring einzusalzen, oder vielmehr eingesalzen, in Tonnen einzuschlagen angefangen, indem man ihn vor solcher Zeit zwar eingesalzen, aber getrocknet, oder geräuchert haben mag, wo man nicht gar nur frisch ihn verzehrt hat. Einige Schriften setzen die Zeit dieser, beynahe für das ganze menschliche Geschlecht nützlichen, Erfindung, in das Jahr 1386, andere in das Jahr 1397, noch andere aber in das Jahr 1416. Ohne Zweifel hat sich eben das mit dieser Entdeckung zugetragen, was mit allen übrigen; daß nähmlich zuerst die Grundlage davon gemacht, und diese hernach durch weitere Versuche mehr und mehr verbessert worden ist. Vielleicht ist das Einsalzen zuerst, und das Einpacken in Tonnen hernach erfunden worden.

Der Fläminger Wilhelm Beukelszoon (*), war der, mehr denn einer Ehrensäule würdige, Mann, der die Bewohner dieses Erdkreises mit dieser ersprießlichen Entdeckung beschenkt hat. Man findet von ihm keine Nachrichten, und selbst die verschiedene Angabe seines Nahmens macht es wahrscheinlich, daß es ein Mann von geringer Geburt und schlechtem Ansehen gewesen sey. Einige nennen ihn auch Johann Beukelem; viel mehrere aber stimmen darin überein, daß sein Taufnahme Wilhelm, Biervliet in Flandern sein Geburtsort gewesen, und er auch daselbst begraben sey. Das Jahr seines Todes wird 1474 angegeben (**). Dieses Mannes einfältig scheinende Erfindung, die sehr viel

(*) Er wird insgemein Wilh. Beukels, oder Beukelsen, oder Bukfeld, von Einigen auch Bolkinson, Bökel und Bukele, genannt.

(**) Der Verf. des Etat present de la republ. d'Hollande, macht, im 1 Th. S. 50, aus dem Geburts- und Sterbeort Beukelszoons, den Nahmen des Erfinders, und sagt: William Biervlier habe, im 15ten Jahrhundert, die Kunst die Häringe zu salzen und zu packen erfunden.

viel zu Hollands Größe und Reichthum beytrug, hat seinen Nahmen verewiget. Einer der mächtigsten Monarchen, welche die Welt gehabt hat, erkannte dessen Verdienste um Hollands blühenden Wohlstand, und suchte auch noch die Asche dieses würdigen Mannes zu verehren. Kaiser Carl der Fünfte, kam im J. 1536 (*) nach Biervliet, und besuchte allda Beukelszoons Grabmahl, erinnerte sich seiner für die Holländer so vortheilhaften Entdeckung, und ließ seinem Verdienste Recht und Achtung widerfahren. Einige fügen noch den Umstand hinzu, daß der Kaiser über dem Grabe dieses Mannes einen Häring gespeiset; auch wird bemerket, daß Carl *V.* nicht allein, sondern in Gesellschaft seiner Schwester, der Königinn von Ungarn, Maria, sich bey diesem Grabe eingefunden habe. Es ist aber ein Gedächtnißfehler, wenn Gundling in seinem Discurs über die Staaten vorgibt, daß Bökel zu Enkhuyzen gebohren und gestorben, auch Carl V. allda den Häring verzehrt habe.

Man hat eine zwiefache Art, den Häring einzusalzen und auf lange Zeit zu bewahren, welche diesen Fisch auch gedoppelt nutzbar und wohlschmeckend macht. Die eine wird weiß, die andere roth einsalzen, genannt. Das so genannte weiß einsalzen besteht in Folgendem. So bald die Häringe gefangen sind, werden sie, bereits gedachter Maßen, aufgeschnitten, und man löset die Eingeweide von dem Rogen oder der Milch ab, und wirft jene weg. Alsdenn werden die Häringe in süßem Wasser ausgewässert oder ausgespühlet; welches die Franzosen laver le hareng, und das Aus-

(*) Es ist wohl leicht zu widerlegen, wenn so viele und die mehresten das Jahr, da sich dieses zugetragen haben soll, viel später, nähmlich 1556, angeben. Daß der Kaiser diesem Erfinder der gesalzenen Häringe ein prächtiges Monument habe aufrichten lassen, wird auch von Einigen berichtet, deren Aussage mir aber nicht zuverlässig scheint.

Auswässern selbst Lavage nennen. Hierauf werden die Häringe entweder nur inwendig, oder auch in- und auswendig, mit Salz bestreuet, auch wohl in große, mit Handhaben versehene, Körbe gethan, und etliche Mahl wohl umgeschüttelt, damit sie von dem Salze desto besser getroffen werden; welches die Franzosen saupoudrer le hareng nennen; oder endlich, welches die beste Art ist, in eine Wanne, die mit einer aus Boy-Salz und süßem Wasser gemachten scharfen Salzlake (Häringsbrühe, Häringslake,) Fr. Saumure, (welche so stark seyn muß, daß ein Ey sich darin erhält, ohne zu Boden zu fallen,) angefüllt ist, geworfen. In dieser Lake läßt man sie auf dem Verdecke des Schiffes an der freyen Luft, wofern das Wetter gut ist, 12 bis 15 Stunden lang, auch, nach Beschaffenheit der Umstände, wohl noch länger, liegen, und rührt sie auch wohl, zumahl wenn das Einsalzen auf dem Lande geschieht, mit Schaufeln (welche die Franzosen Brailles, so wie das Umschaufeln oder Umrühren selbst brailler, nennen,) etliche Mahl um, damit die Salzlake sie desto besser und überall treffen möge. Um sie nun endlich vollends zu packen, nimmt man sie aus dieser Lake heraus, und läßt sie auströpfeln (Fr. varender le hareng). Nachdem solches zur Genüge geschehen ist, werden sie alsdenn in die unten mit Salz ziemlich dick bestreueten Häringstonnen, welche die Holländer Racks, und die Franzosen Barils oder Caques nennen, eingeleget; und zwar, wenn Zeit genug vorhanden ist, so, daß sie fein ordentlich schichtweise mit allemahl zwischen jeder Schicht gestreuetem genugsamen Salze; oder, wenn der Häringe zu viel sind, nur so durch einander hin, mit so vielem Salze, als eben genug ist, um sie vor dem Verderben zu bewahren, hinein geleget werden; welches man den Häring einkaken, eintonnen, oder einwenen, Fr. encaquer le hareng, und wenn solches ordentlich oder schichtweise geschehen

ist,

ist, den Häring schichten, (schuchten,) Fr. liter le hareng, nennet. Bey dem Schichten wird jede neue Schicht auf die vorige fest aufgedrücket, welches eigentlich den Häring packen, Fr. paquer le hareng, in der Normandie und Picardie fouler und sauter le hareng, das Packen selbst aber Paquage, Foulage, und Sautage, heißt. Dieses letztere aber geschieht auf der See, zumahl bey den ersten Häringen, vornehmlich wenn der Fang gut und reichlich ist, nicht leicht; daher denn diese Häringe, wenn sie versendet werden, oder lange liegen sollen, auf dem Lande umgepacket, in frisches Salz geleget, und fest eingestoßen werden müssen. Was für Vorsicht bey diesem Umpacken der Häringe in Holland beobachtet wird, habe bereits oben, S. 742, erwähnt. Ein gleiches muß an allen Orten geschehen, wohin die auf der See gepackten Tonnen versendet werden, indem sonst die Häringe verderben; wie denn auch solches wirklich nicht allein in Holland, sondern auch in Frankreich, Hamburg, und ohne Zweifel auch an andern Orten, geschieht. In Hamburg geschieht solches eben wie in Holland, unter freyem Himmel, und sind daselbst 10 Packer und 3 Wardierer oder Schätzer dazu verordnet, welche alle beeidigt sind. Außer dem Umpacken, haben die Häringspacker in den Seestädten auch die Häringe auszusuchen, zu wracken, oder nach ihrer Güte zu sortieren, aufs neue wieder einzusalzen, und mit frischer Lake zu versetzen; und sie stehen gemeiniglich in des Magistrates und der Kaufmannsgilde Eid und Pflicht, daß sie kein falsches, verdorbenes, ausgewracktes Gut von dem Häringskai oder dem Packhofe wegliefern, oder durchschleichen lassen wollen.

Nachdem nun die Häringe gepacket sind, es möge solches auf dem Schiffe oder zu Lande geschehen seyn, es mögen auch die Häringe in die Tonnen fest eingestoßen seyn, oder nicht: so werden dieselben von dem

Küfer

küfer oder Faßbinder feſt zugeſchlagen, damit der Fiſch eine Lake behalte und nicht gelb werde, oder verderbe, welches den Augenblick geſchieht, ſo bald es ihm an genugſamer Lake mangelt; worauf alsdenn dieſe Tonnen eygeleget werden, (nachdem ſie vorher, wenn ſie auf dem Lande umgepackt, und von den dazu beſtellten Bardierern oder Schätzern gehörig viſitieret, und ſowohl, was die Größe der Tonne, als der Häringe und deren Güte betrifft, richtig befunden ſind,) mit einem eigenen dazu gemachten glühenden Eiſen gebrannt oder gezeichnet worden, wovon weiter unten ſprechen werde. Eigentlich ſoll der Häring an eben dem Tage, da er gefangen iſt, nicht allein gekaket, ſondern auch eingeſalzen und in Tonnen geleget werden, oder wenigſtens nicht länger als eine Nacht in der erſten Lake liegen bleiben; und alsdenn wird ſolcher Häring von einer Nacht, Fr. Hareng d'une nuit, genennet. Wenn aber der Häringsfang gut iſt, ſo iſt ſolches nicht allemahl möglich, ſondern es können nur einige gehörig bearbeitet werden; die übrigen aber müſſen, nachdem ſie gekaket ſind, wo nicht länger, doch wenigſtens den ganzen folgenden Tag, noch in der erſten Lake liegen bleiben, und das ordentliche Einpacken derſelben bis den dritten Tag verſchoben werden, da denn dieſer Häring, weil er zwey Nächte auf dem Verdeck an der freyen Luft geſtanden hat, Häring von zwey Nächten, Fr. Hareng de deux nuits, heißt, der denn, weil er ſich nicht ſo gut hält, als der erſte, nicht ſo gut iſt, als jener. Wenn aber das Schiff in der folgenden Nacht ſein Netz wieder auswerfen will, oder man ſich wegen der gar zu großen Menge von Häringen auch in zwey Tagen mit dem Einſalzen und ordentlichen Packen derſelben fertig zu werden nicht getrauet: ſo werden diejenigen Fiſche, welche nicht gehörig bearbeitet werden können, in großen Haufen geſalzen, und von den Holländern alsdenn Slabbers oder Slabbegut genennet,

nennet, welches man im Deutſchen durch Unfein geben könnte. Weil nun dieſe Slabbers oft zu ſalzig geworden ſind, indem wegen Kürze der Zeit nicht alles recht beſtellet werden kann, ſo nimmt man ſie in die Schüte (Holl. Schuyte), welche allezeit bey der Büſe liegt, und erfriſchet ſie wieder; und alsdenn werden dieſe Slabbers geräuchert, doch nicht ſo ſtark als die Bücklinge. Die bisher beſchriebenen eingeſalzenen Häringe, werden Bökelhäringe, oder Salzhäringe, und gemeiniglich nur ſchlechtweg Häringe, Fr. Hareng ſalé, Hareng blanc-ſalé, genannt. Die vollkommen geſalzenen und in Tonnen gehörig eingepackten und geſchichteten Häringe, heißen Pack- oder Tonnenhäringe, Fr. Hareng caqué; die nur halb geſalzenen und nur durch einander bloßhin in Tonnen gelegten aber, Wrackhäringe, Fr. Hareng en vrac.

Die andere Art, oder roth einzuſalzen, wird folgender Geſtalt unternommen. Wenn die Fiſche aus der oben beſchriebenen Lake, in welcher ſie aber länger, als die zum ordentlichen oder weißen Einſalzen beſtimmten, und wenigſtens 24 Stunden liegen müſſen, genommen ſind, werden ſie bey den Köpfen an hölzernen Spießen aufgereihet, und in dazu angelegte Oefen, deren jeder gemeiniglich 12000 Stück in ſich faſſet, gehängt. Wenn ſie in den Ofen gebracht ſind, machet man ein Feuer von Weinranken, oder viel Rauch und wenig Flamme gebenden Reisholz, darunter. In ſolchem Zuſtande bleiben ſie, bis ſie hinlänglich getrocknet und geräuchert ſind, welches gemeiniglich in 24 Stunden geſchieht. Nach dieſer Zubereitung, werden ſie Bücklinge, oder Bückinge (*), L. Halec torrefactus,

(*) Im Niederſ. Peckling, Bukken, Bukking, Tibukken, im Holl. Bucking, Bocksharing; gewiß nicht von dem Bockgeruche, wie Kilian und Friſch wollen, ſondern vermuthlich von backen, ſo fern es dörren, trocknen überhaupt bedeutet. Mit dem vorangeſetzten Ziſchlaute werden dieſe Häringe in einigen

is, Harengus infumatus, Fr. Hareng enfumé, Ha-
ng faure, H. fauré, H. faur, H. fauret, H. for, H.
ré, H. foret, Hareng ſec, oder rouge-ſalé, Ital.
engo paſſo, genannt. Wenn dieſe geräucherten
äringe in Tonnen gelegt werden, heißen ſie Tonnen-
ücklinge, und ſind ſtark geſalzen; werden ſie aber
Stroh eingefüttert, ſo heißen ſie Strohbücklinge,
id dieſe ſind etwas weniger geſalzen, als die Tonnen-
ücklinge. Die Güte der Bücklinge beſteht überhaupt
rin, daß ſie groß, fett, zart, friſch, gut geſalzen,
egſam, weich, von einer Goldfarbe, und nicht zer-
ſen ſeyn müſſen. In Holland werden die beſten Fi-
e, an andern Orten aber gemeiniglich nur die ober-
ähnten Slabbers, oder andere ſchlechte Häringe, die
an zum ordentlichen Einſalzen nicht für tüchtig hält,
zu genommen. Die vorzüglichſten und fetteſten ge-
ucherten holländiſchen Häringe, heißen im Hochd.
Speckbücklinge, und in Niederſachſen Flickhärin-
e, in Hamburg Fläkheeringe; ſie ſind am Rücken
ufgeſchnitten.

In Mecklenburg wird mit Zubereitung der Bücklinge
ſo verfahren: Man legt die Häringe, ſo bald ſie aus dem
Waſſer gebracht worden ſind, in die Salzlake; wenn
e einige Stunden darin gelegen haben, werden ſie zu
0, 40, und mehrern, an hölzerne Spieße angereihet,
ernach aber unter eine Tonne, oder in einem langen
iereckigen, von Ziegelſteinen errichteten, ganz offenen
nd 3 bis 4 Fuß hohen Ofen, reihenweiſe aufgehängt.
nter demſelben wird von feuchtem Holz, Mos, und
ndern, mehr rauchenden als brennenden, Sachen,
in Feuer angezündet, und man bedeckt die Häringe
ben mit Säcken und Tüchern, damit der Rauch nicht

zu

nigen niederſächſiſchen Gegenden auch Spickhäringe, im Holl. Spickhaeringe, genannt, ein Wort, welches mit Speck, lardum, wohl zunächſt nichts als den Klang gemein hat; denn bey den Weſtgothen bedeutet ſpeka, dörren.

zu geſchwinde verfliege. Sie bleiben einige Stunden in dieſem Rauche, bis ſie trocken genug und vom Rauche braun angelaufen ſind. Alsdenn werden ſie aus den Oefen genommen, und zu 70 bis 80 Stück zuſammen gepacket, und alſo zum Verkauf gebracht.

Die mecklenburgiſchen Bücklinge finden an vielen Orten Deutſchlandes, auch ſo gar an ſolchen, wo man ebenfalls Häringe in großer Menge räuchert, wie z. B. in Preußen, eine große Abnahme; wie auch diejenigen, welche die Engländer um Yarmouth und Laoſtaf räuchern, die allein jährlich über 40 bis 60 Tauſend Bariquen Häringe als Bücklinge zubereiten. Die holländiſchen Strohbücklinge, die nach Hamburg und Bremen, und von da nach ganz Deutſchland verführet werden, fängt man unter Nordholland, vor Enkhuyzen, Monnikendam und Hoorn. Die Kieler Bücklinge werden ebenfalls ihres guten Geſchmackes wegen geſuchet.

Ich kehre zu den eigentlich alſo genannten, oder weiß eingeſalzenen Häringen zurück, und habe ſchon vorhin der Nahmen gedacht, womit die zu verſchiedenen Jahrszeiten gefangenen in der Handlung beleget werden. Außer dieſen bereits angemerkten Eintheilungen, haben die Fiſchhändler noch folgende Nahmen. Wenn der eingeſalzene Häring gut, und nach aller Abſicht ohne Fehler iſt, wird er puyk genannt; wenn aber einiger, obwohl nicht gar großer, Tadel daran zu finden iſt, wenn z. B. in einer Tonne Häringe etliche gefunden werden, die keine Köpfe haben, ſo heißt der darin befindliche Häring Brack, oder Wrack, Brack-Häring. Iſt aber dieſer Mängel groß, daß z. E. viele angegangene, verdorbene ꝛc. Häringe darin ſind, ſo werden ſolche Wrackswrack genennet. Iſt endlich die Tonne ganz untauglich, ſo heißt ſie Stank, Stankhäring. Und nach dieſer Eintheilung werden

auch

auch die Tonnen mit besondern Zeichen, welche weiter unten (S. 756, f.) anzeigen werde, bemerket.

Die Fischhändler in Holland pflegen auch die Häringe, so wie sie aus der See kommen, die sie gehoogle haaring nennen, ihrer Größe nach einzutheilen: 1) in großen oder Haupt-Häring, Fr. Hareng de marque, welches die vorzüglichste Sorte ist, und ein von den Visitatoren eingebranntes Zeichen auf der Tonne führt; 2) Mittelhäring, Hareng de moyenne marque; diese Sorte ist nicht so groß als die vorige, aber doch weit besser als 3) der Kleinhäring, Hareng de petite marque, oder schlechtweg la petite marque; worauf endlich 4) derjenige folget, der wegen seiner Kleinheit unter die vorhergehende Gattung nicht kommen kann, und zwar eben so, wie der andere Häring, eingesalzen, aber nicht ordentlich gepacket und geschichtet, sondern nur so, wie er vor die Hand kommt, in die Tonnen hinein geworfen wird. Die Franzosen nennen diese Gattung Hareng de droguerie, oder rogue.

Da auch ferner die Holländer die von Johannis bis Jacobi gefangenen Häringe mit grobem Salze einsalzen, so werden daher diese Häringe bey ihnen grob gesalzene Häringe genennet; im übrigen aber sind dieselben mit den oben erwähnten Maikenshäringen einerley. Sonst theilen die Holländer insonderheit die Brandhäringe auch nach der Zeit, in der sie gefangen werden, ein, in Jacobi-Brandhäringe oder Jacobi-Brand, die von Jacobi bis Bartholomäi gefangen werden; Bartholomäi-Brandhäringe oder Bartholomäi-Brand, die von Bartholomäi bis Kreutzerhöhung gefangen werden; und Kreutz-Brandhäringe oder Kreutz-Brand, die von Kreutzerhöhung an bis zu Ende der Häringszeit gefangen werden. Diese letztern werden auch, wenn die Tonnen, wie zum öftern geschieht, mit einem großen Zei-

chen nach der rouaniſchen Art gebrannt werden, zuweilen Rouananſche Brands genennet.

Die Nahmen der jetzt genannten Häringsgattungen ſind nicht überall dieſelben, ſondern ſie werden in verſchiedenen Handelsplätzen auch mit mancherley Nahmen beleget. In Königsberg in Preußen z. B. ſind folgende Benennungen gebräuchlich: Gut-Gut, Enkel-Brack, Doppelt-Brack, und Kreutz-Gut. Jede Gattung führt auf der Tonne ihr eigenes Zeichen.

Was die Zeichen betrifft, welche ſowohl die Holländer, als auch die Hamburger, mit einem glühenden Eiſen auf die Häringstonnen einzubrennen, und dadurch die verſchiedenen Gattungen von Häringen, die ſie in Handlung führen, zu dem Ende zu bezeichnen pflegen, damit niemand im Handel verführet und betrogen werde: ſo ſind 1. diejenigen Zeichen, welche in Holland von den Güterbeſchauern aufgebrannt werden, folgende, wobey zu merken iſt, daß der äußerſte Zirkel den Boden der Tonne anzeiget. Fig. 1120, a, Maikens. b, Maikenswrack. c, Maikenswrackswrack. d, voller Häring. e, voller Häringswrack. f, voller Häringswrackswrack. Wenn auf dem Boden der Tonne gar nichts ſteht, ſo iſt Stankhäring darin.

2. Mit denen Zeichen, welche in Hamburg auf die Häringstonnen aufgebrannt zu werden pflegen, hat es folgende Bewandtniß. Wenn der volle oder Brandhäring ꝛc. in Hamburg angekommen, und jener daſelbſt umgepacket iſt, wird von der Schonenfahrer Compagnie daſelbſt bey dem dortigen Magiſtrate die Erlaubniß geſuchet, den vollen Häringszirkel zuzuziehen; und ſolches nennt man den Zuzug, welcher alsdenn, wenn 2 zinnerne Schüſſeln voll davon auf das Rathhaus gebracht, und die Häringe gut befunden ſind, vergönnet wird, und pfleget dieſelbe Tonne, aus welcher die auf das Rathhaus gebrachten Häringe genommen worden, als ein Geſchenk vertheilet zu werden.

en. Nach dieſem Zuzug ſtehen alsdenn die Zeichen ſo, und haben folgende Bedeutung: Fig. 1121, guter und voller Häring. b, voller Häringswrack. , voller Häringswrackswrack. d, Stankhäring. Der Brandhäring hat das Wapen derjenigen Stadt i Holland, wo er gepacket iſt, eingebrannt, nebſt einem doppelten Zirkel, neben welchem in Hamburg noch n anderer doppelter Zirkel gezogen wird, doch ſo, daß er hamburger Zirkel den holländiſchen nicht berühre; ie e zeigt.

Was den Handel mit den Häringen anbelanet, ſo ſind dieſelben, ſowohl die eingeſalzenen, als ie geräucherten, einer von den vornehmſten Gegenänden der Fiſchhandlung. Bey dem Häringshandel berhaupt iſt zu wiſſen nöthig, welche Gattungen der häringe für die beſten gehalten werden. Man gibt ber den holländiſchen, und unter dieſen den Maikens- nd Voll-Häringen, inſonderheit denjenigen, die man on Rotterdam, Amſterdam und Enkhuyzen bekommt, or andern den Vorzug. Unter allen dieſen Häringen erden diejenigen, die im Herbſte gefangen werden, ewiſſer Maßen zum Verkauf und Verſenden für die eſten gehalten, weil ſie insgemein in den Tonnen beſer gepacket, und in ordentlichere Schichten geleget ind, und folglich nicht ſo leicht verderben, als die anern, welche eher dem Verderben unterworfen ſind. Uebrigens aber muß der Häring, wenn er gut ſeyn ſoll, o möglich, von Einer Nacht, mit gutem Salze einzebökelt, fett, fleiſchig, von derbem Fleiſche, weiß, on gleicher Größe, und in den Fäſſern wohl gepacket, auch kein Hohlhäring darunter ſeyn; überdieß müſſen die Tonnen feſt vermacht, gut gebunden, und mit genugſamer Lake angefüllt ſeyn, weil ſonſt der Häring leicht gelb wird.

Was den Häringshandel besonders in Holland betrifft, so werden sie gemeiniglich nach der Last verkauset. Jede Last hält 12 Tonnen, und jede Tonne soll eigentlich 1200 Stück Häringe halten, sie halten aber gemeiniglich nicht mehr, als 1000 bis 1100 Stück. Um der Bequemlichkeit der Handlung willen, werden auch zuweilen größere, und zuweilen kleinere, halbe und Viertel-Tonnen, gepacket.

Daß der Häringsfang eine lange Zeit der ansehnlichste Zweig von der Handlung der vereinigten Niederlande gewesen sey, und diesem Staate seit mehr denn 200 Jahren viele Millionen jährlich eingebracht habe, wird von allen Schriftstellern der Staatsgeschichte von Holland angemerket. Daher nennt man ihn auch die Goldgrube des Staates, und den großen Fischfang, um ihn von dem Wallfischfange zu unterscheiden, der auch wirklich mit ihm in gar keine Vergleichung zu setzen ist.

Hr. v. Witt sagt, in seinem im J. 1662 herausgegebenen Buche von den politischen Grundmaximen der Republik Holland: dieser Fischfang habe zu seiner Zeit 450,000 Personen, sowohl Fischern als Theilnehmern und Arbeitern, die mit dem Schiffbaue und aller zu diesem Fange erforderlichen Arbeit beschäftigt waren, Unterhalt gegeben. Dieser Nachricht zu Folge heißt es in allen Schriften, wo von der holländischen Handlung die Rede ist, der Häringsfang in Holland bringe alle Jahre mehr als 70 Millionen ein. Diejenigen, die den gegenwärtigen Zustand dieses Fischfanges recht betrachten, halten die angezeigte Summe für gar zu sehr vergrößert. Und es hat auch damit seine Richtigkeit, wenn man glaubt, diese Einkünfte von 60 bis 70 Millionen wären ein Gewinn, der sich unter alle diejenigen vertheilt, die entweder als Kaufleute oder als Fischer an dem Fischfange Antheil nehmen. Es ist aber auch für keine Vergrößerung anzusehen,

wenn

wenn man theils die Mittel des Unterhaltes, welche er Fiſchfang in dem Staate ausbreitet, in Betrachtung zieht, theils den Nutzen der Materie, den er den verſchiedenen Gegenſtänden ſeiner Handlung beyfüget, bedenkt. Eben dieſes iſt auch eigentlich die Seite, auf welcher man ihn betrachten muß, wenn man den wahren Werth, den er in dem politiſchen Staate hat, recht ſchätzen und berechnen will; alsdenn wird ſich zeigen, daß die angegebene Summe auch heut zu Tage immer noch nicht zu ſehr vergrößert iſt, ungeachtet der Fiſchfang ſehr abgenommen hat, und der Gewinn derer Leute, welche dazu Schiffe ausrüſten, bey dieſem eben ſo wohl als bey dem Wallfiſch-Fange, ordentlicher Weiſe weiter in nichts, als in demjenigen beſteht, was ſie an dem Verkaufe der Waaren gewinnen, die ſie liefern, um die zu dem Häringsfange beſtimmten Schiffe gehörig auszurüſten, wobey ſie zufrieden ſind, wenn ſie dafür durch die zurück gebrachten Häringe bezahlet werden, woran gar ſelten mehr, als die Unkoſten der Ausrüſtung gewonnen werden. Wenn man aber mit Aufmerkſamkeit bedenkt, wie vielen Perſonen der Häringsfang zu leben gibt, und wie vielen Zweigen des Fleißes und der Handlung er Nahrung verſchaffet: ſo bemerkt man eine große Menge einzeler Vortheile, welche der Häringsfang in dem Staate ausbreitet, die ganz unvergleichlich ſind und von den Ausländern bezahlet werden. Ohne Zweifel hat Hr. v. Witt den Häringsfang von dieſer Seite betrachtet. Er beſah ihn mit kaufmänniſchen Augen, und urtheilte davon als ein Staatsmann. Er überdachte alles, was der Staat beſtändig vermittelſt des Häringsfanges, nicht nur durch den Schiffbau, und durch die Arbeit der verſchiedenen dazu erforderlichen Handwerksleute, durch die Verfertigung aller zu der Fiſcherey unentbehrlichen Werkzeuge, durch die Verzehrung der Lebensmittel, des Getränkes, des Salzes, ſondern auch über-

überdieß durch die mannigfaltige Arbeit bey der Zurückkunft von dem Häringsfange, durch die Lager- und Commiſſions-Gelder, durch die Abſonderung in mancherley Gattungen, welche die Handlung nach der Zeit für die außer Landes beſtimmten Ladungen veranſtaltet, durch den Preis, welchen dieſe Ausſonderung ihnen gibt, und durch die Fracht gewinnet. Eben dieſes ſind auch die großen Bewegungsgründe, welche jederzeit die Aufmerkſamkeit der General-Staaten an ſich gezogen, und ſie dahin gebracht haben, daß ſie dieſen Zweig der Handlung und des Fleißes der Nation auf alle mögliche Weiſe befördert, und ihm allen denjenigen Schuß verliehen haben, wodurch er unterhalten werden, und alle Tage glücklicher von ſtatten gehen konnte.

Man behauptet, daß die Holländer alle Jahre mehr, als 300,000 Tonnen Häringe fangen und verkaufen. Wenn man nun auf jede Tonne 200 Gulden rechnet, ſo beträgt dieſes 60 Millionen Gulden, wovon man nur ungefähr 23 für die Koſten zu dem Fiſchfange und für die Zubereitung dieſer Fiſche abrechnen muß. Man müßte ſo gar von der Handlung überhaupt wenig verſtehen, wenn man von der Häringsfiſcherey an irgend einem Orte in der Welt ſich einen ſolchen Begriff machen wollte. Denn wenn es mit dieſer Sache ſeine Richtigkeit hätte, ſo würde daraus folgen, daß dieſe Gattung von Handlung in einer Zeit von 3 bis 4 Monathen einen Gewinn von beynahe 200 pro Cent eintrüge, und in kurzer Zeit überhäuft ſeyn würde; oder es müßte der Staat die Anzahl der **Fiſcherſchiffe beſtimmen, und allen Kaufleuten unterſagen, daß ſie keines ohne eine beſondere Erlaubniß ausrüſten dürften. Ueberdieß darf man den Gewinn von der Fiſcherey in Anſehung des Staates nicht nach dem Verhältniſſe der Unkoſten, die er erfordert, berechnen. Denn das, was er koſtet, iſt für den Staat**

eben

ben ſo gut ein Gewinn, als alles dasjenige, was man abey fängt, diejenigen Materialien ausgenommen, welche man von den Ausländern nimmt; wiewohl man auch, was dieſen Artikel betrifft, den Gewinn der Kaufleute, die damit Handlung treiben, nicht aus der Acht laſſen darf.

Van Meteren verſichert, daß die Holländer im J. 1601, funfzehn Hundert Büſen auf den Häringsfang ausgeſendet; und der Ritter Raleigh, daß ſie 1609 zu dieſer Fiſcherey an der Küſte von England bis an die 3000 Fahrzeuge gebraucht haben. Es iſt vollkommen richtig, daß die Holländer zu den damahligen Zeiten bey dieſer Sache wenig oder gar keine Schiffe anderer Nationen neben ſich hatten. Man muß aber auch rechnen, daß damahls weit mehr Häringe, als itzt, conſumiret wurden, wenn man jene ungeheuer große Anzahl von Fiſchfahrzeugen mit dem gegenwärtigen Zuſtande dieſer Fiſcherey vergleichet, wie ſie nicht allein in Holland getrieben wird, ſondern auch, wenn man die Fiſcherey anderer Nationen, die ſich ſeit der Zeit darauf gelegt haben, dazu nimmt. Denn man würde jedes Jahr nicht 2000 europäiſche Fahrzeuge in allem zählen können, die ſich mit dieſem Fiſchfange beſchäftigen. Die Anzahl der holländiſchen Schiffe, welche allemahl die anſehnlichſte iſt, beträgt jedes Jahr niemahls über tauſend, und man ſetzt den Gewinn, den ſie den daran Theil habenden Perſonen einbringt, vielleicht noch zu hoch, wenn man die Ausgaben davon abzieht, und dieſelben auf zwo Millionen Gulden rechnet.

Die Holländer verführen dieſen Fiſch durch die ganze Welt, nach England, Frankreich, Spanien, Italien, Deutſchland, Schweden, Polen, Rußland. Sie bringen ihn nach Smyrna und Conſtantinopel, und in viele Plätze von Afrika und Aſien. Sie führen ihn durch das ganze mittelländiſche Meer, nach Griechen-

Land, Alexandrien, Venedig, ja gar nach Brasilien. Ueberall wird diese Waare begierig angenommen. Welch eine erstaunliche Menge wird in römisch-katholischen Ländern in der Fastenzeit und in den übrigen Fischtagen des Tages verzehret! Spanien und Portugal hat einen Mangel an eigenen Fischen, und der gemeine Mann sieht sich mit großer Begierde nach dem Häringe um, weil er wohlfeil und wohlschmeckend ist. Welch eine Menge wird nicht in den Kriegslagern und auf den Seeflotten verzehret! Wie viel tausend Lasten werden vom Landmanne, von Personen geringen und dürftigen Standes, und vom Gesinde in Deutschland, Polen, Preußen, Curland, Liefland, und in dem weitläuftigen russischen Reiche consumiret!

Ob gleich Schweden selbst an Fischen keinen Mangel hat, auch ein ziemlicher Theil dieser Nation zur Fischerey durch die Lage des Landes und das Naturell wohl aufgelegt ist: so sind doch, wie Hr. Kanzelleyrath Eduard Carleson, in seiner im 1 B. des Stockholmer Magazins, S. 107, fgg. befindlichen Ermunterungsrede zur Einrichtung der Fischerey in Schweden, anmerkt, noch bis in das Jahr 1749, jährlich 8 Tonnen Goldes für diese Eßwaare aus Schweden gegangen. Kurz, es ist der Häring überall in der Welt beliebt; und man sagt nicht zu viel, wenn man behauptet, daß wenigstens mehr, als der halbe Theil des menschlichen Geschlechtes etwas auf diese Waare verwendet, und denen, die sich damit beschäftigen, einigen Verdienst zufließen läßt, welches man nicht leicht sonst so zuverläßig von einer andern Waare sagen kann.

Was den Häringsfang auf der Küste von Flandern betrifft, so geschieht derselbe meisten Theils nur von den an dieser Küste sich aufhaltenden Einwohnern, bis tief in den Herbst hinein. Der Häring, welcher daselbst gefangen wird, ist noch ziemlich, jedoch nicht

so

gut, als der, welcher an den scot- und engländi-
en Küsten gefangen wird.

Der Häringshandel der Scotländer und Eng-
nder, könnte noch viel ausgebreiteter seyn, als er ist,
sie diesen Fisch gleichsam vor ihrer Thüre fangen.
e haben ehemahls die Handgriffe bey dem Einsalzen
n einigen Holländern gelernt, welche sich zu Stor-
y, einem in der Insel Lewis gelegenen Dorfe, nie-
gelassen hatten. Die Einwohner von Großbritan-
n haben sehr viele Vortheile vor den Holländern,
) diesem Handlungszweige, vornehmlich wegen der
juemen Lage der westlichen Theile von Scotland und
n scotländischen Inseln; dagegen die Holländer
) diesem Fange einen weiten Weg vor- und rückwärts
ück legen, viele Gefahr zur See ausstehen, auch
hrere Fahrzeuge dazu gebrauchen, und mithin auch
ßere Kosten darauf verwenden müssen, da die Sco-
des Abends mit ihrer Fracht nach Hause fahren,
r wenigstens ihre Leute abwechseln, auch bey Sturm
d Gewitter das Land suchen können.

Carl *I.* ließ, zur Beförderung dieser Fischerey, in
n Inseln Hermetra und Backsay, ein gedoppeltes
agazin errichten, die traurigen Kriege aber machten
ne guten Anschläge rückgängig. Der König Carl *II.*
ömete zur Häringsfischerey ein ansehnliches Capital,
aber dasselbe wieder ein, welches auch die Kaufleu-
nach seinem Beyspiele thaten, und die Häringsge-
schaft nahm ein Ende. Indessen ist der Häringss-
ng doch von Privatpersonen, und zwar mehrentheils
t sehr gutem Erfolge, fortgesetzt worden; und man
bisweilen von Clyde in einem Jahre über 36000
sser Häringe nach Frankreich verschicket, zu ge-
weigen, was von Dumbar und andern Seehäfen
Königreiches, sowohl nach Frankreich als andern
ndern, verführt worden ist. Die merkwürdigsten
ätze des Häringsfanges sind der Brassac-Sund bey

den

den Inſeln Shetland, die Küſten und Büſen der Orkneys, desgleichen der Inſeln Lewis, Harries, Skye, und der benachbarten kleinern Inſeln; die Inſel Mull, Ila, Jura, und andere bey der Küſte von Argyle befindliche Inſeln; die Inſeln Arran, Boot u. a. m. der Fluß Forth an beyden Seiten des Ufers, vornehmlich gegen Dumbar zu. Auf der Inſel Harris zu Lochmaddy, hat man bisweilen über 400 Schmacken mit Häringen gefüllet; und in dem Meerbuſen, bey der Inſel Altvig, hat man zuweilen ſolche dicke Häringszüge gefunden, daß die Böthe davon aufgehalten worden ſind. Die Lage dieſer Inſeln machet die Handlung mit Dänemark, Norwegen, Schweden, Holland und Hamburg, ſehr bequem; und von den nach Weſten gelegenen Inſeln kann man in 8 bis 10 Tagen nach Frankreich und Spanien kommen. Ein Jahr ins andere gerechnet, werden in Scotland über 60000 Tonnen jährlich eingeſalzen, ohne was man friſch im Lande ſelbſt verzehret.

Vor 30 Jahren ſetzten die Engländer, die Häringsfiſcherey mehr, wie vorhin, zu treiben, ſich vor. Im J. 1750 errichteten ſie eine Geſellſchaft wegen des Häringsfanges, welche einen Freyheitsbrief auf 21 Jahre erhielt. Sie iſt zwar bereits unter König Richard II. errichtet worden, und war die vierte im Range von denen zu London errichteten Geſellſchaften, allein ſie kam erſt zu gedachter Zeit in Aufnahme. Keine von allen Handelsgeſellſchaften in Europa aber hat je eine ſo herrliche Geburt, ein ſo elendes und kurzes Leben, und einen ſo jämmerlichen Tod gehabt, als dieſe Geſellſchaft der brittiſchen Fiſcherey, (Britiſh white Herring-Fiſhery, oder Society of the free Britiſh Fiſhery). Ihr Geburtstag war der 11 Oct. 1750, und am 1 Jänner 1751 überreichte ſie dem Prinzen von Wallis ihr Bürgerrecht in einer goldenen Capſel. Ihr Capital war nicht weniger, als eine halbe Million Pfund Sterl. d. i. 4½ Million Fl. Ja, König Georg II. über-

ernahm selbst die Stelle eines Obervorstehers. Der gro- Rath bestand aus einem Präsidenten, einem Unterpräsi- nten, 26 Räthen, einem Sekretär, und vielen andern Be- nten. Desto schlechter ging der Häringsfang von stat- n. Mit Ausgang des letzten Krieges nahm diese esellschaft ein Ende mit Schrecken; und alle, welche apitalien hergeschossen hatten, litten einen empfindli- en Verlust, da die innerliche Einrichtung nichts taug- , und die Aufsicht über das Werk recht schlecht und achlässig war; anderer Ursachen zu geschweigen.

Die Directoren waren weder sparsam, noch erfahren ge ug, und verwickelten die Gesellschaft in unnütze Auslagen. eberdieß besaßen die zum Fangen, Einsalzen und Einpacken der äringe gebrauchten Leute keine Geschicklichkeit, und wußten amit nicht so gut, als die Holländer, umzugehen. Hierzu ommt noch, daß, als im letzten Kriege mit Frankreich und Spanien, an Matrosen und Soldaten Mangel war, viele Seeleute, Fischer und Handlanger, welche bey dieser Gesellschaft n Dienst standen, mit Gewalt angeworben wurden, wodurch er Verkehr ins Stecken gerieth. Und so erfolgte ihr Unter- ang am Ende des Krieges.

v. Taube Abschilder. der engländ. Handlung ꝛc. 2 Th. Wien, 1778, gr. 8. S. 48.

Von der Zeit an wird die Häringsfischerey mit weit esserem Glücke von einzelen Kaufleuten und Fisch- ändlern getrieben. Die Seestadt Yarmouth im Nor- olk, legt sich vor andern auf diese Fischerey. Hier wer- en alle Jahre 40000 Tonnen eingesalzen, wovon der rößte Theil nach Portugal, Spanien und Italien, der leinste aber nach Hamburg geht. Bisweilen ist hier er Fang so reich, daß man in einem Jahre 40 Mil- ionen Häringe einsalzen kann. Man zählt hier 1100 Schiffe, welche der Stadt Yarmouth gehören; und er hiesige Landungsplatz zum Aus- und Einladen der Waaren (Kai) ist der beste in der Welt.

Norwegen gewinnt bey seiner gegenwärtigen Hä- ingsfischerey, die vor Zeiten viel ausgebreiteter war, ennoch jährlich einige Tonnen Goldes. Nach des

Bi-

Bischof Pontoppidan's Berichte, werden alle Jahre einige hundert Schiffsladungen, allein aus Bergen, in fremde Gegenden verfahren. Obgleich im J. 1752 der Häringsfang nicht völlig so beglückt war, wie sonst in andern Jahren: so wurden doch in neun Monathen, vom 1 Jänner bis d. 16 Oct., allein aus Bergen 1113 Lasten Häringe weggeschiffet. Im Stifte Drontheim ist die Fischerey ungleich größer, als in der Stadt Bergen. Die schönen drontheimischen Häringe sind in ganz Europa, und vielleicht auch in andern Erd-Theilen, berühmt. Der Fang von denselben ist in dem nördlichen Theile dieses Stiftes so ansehnlich, daß davon jährlich viele tausend Lasten ausgeschiffet werden.

Ich habe gesagt, daß in den ältern Zeiten der Häringsfang in Norwegen viel größer gewesen; hiervon können glaubwürdige Zeugnisse beygebracht werden. In der norwegischen Wicke, die sich von dem Fluß Götha-Elbe bis an Swinesund erstreckt, war die Häringes-Fischerey so weitläuftig, daß einige tausend Schiffe, Schüten, Jachten, und Böthe, dahin zum Fischen segelten; diejenigen ungerechnet, welche schon daselbst wohnten. Einige tausend Familien zogen von den zunächst liegenden Landschaften dahin, und erbaueten sich an der Seite des Strandes Häuser, um ihrer Nahrung bey dieser Fischerey desto besser nachgehen zu können. Jährlich kamen einige tausend Schiffe hieher, von Dänemark, Deutschland, Friesland, Holland, England, Scotland und Frankreich, um den Häring allda zu kaufen, und sie wurden damit reichlich versorget. Dieser große Handel hat nach der Zeit, und von 1587 abgenommen.

Indessen bleibt die Häringsfischerey in Norwegen auch noch heutiges Tages beträchtlich. Der erste und größeste, aber nicht der fetteste Häring, der zwischen Weihnachten und Lichtmesse auf die nordische Küste gejaget wird, heißt der große Häring, der Wallfisch-

Häs

äring, der Häring mit grauen Gräthen. Dieser at unter dem Lande seinen gewöhnlichen Grund, wel- er Stiev genannt wird, worauf er leichet. Bey rau- em Wetter und unruhiger See leichet er draußen in er Tiefe, welches für die norwegische Fischerey ein roßer Schade ist. Indessen versammeln sich die Bau- rn um solche Zeit zu Tausenden am Ufer, in vielen Neilen, bis in die Bayen und bis an die äußersten Vorbuchten und Spitzen des Landes, so daß man in er Weite von einer Meile, 2 bis 300 Fischerböthe ählen kann, die sich einen Monath und länger daselbst ufhalten, ihre aufgestellte Netze wahrzunehmen, de- en jedes 12 Klafter lang ist, und die allemahl zwey nd zwey beysammen stehen. Ob nun wohl 100 bis 50 solcher Netze nur in weniger Entfernung ausgelegt nd, so können sie doch in wenigen Stunden derma- en mit Häringen gefüllet werden, daß sie untersinken, nd nur mit großer Mühe aufgezogen werden.

Bey Annäherung des Frühlinges, oder in der Fa- enzeit, erscheint eine kleinere Art, die man Früh- ingshäringe (Straale Sild) nennet, und auf die orige Weise gefangen werden, nur daß die Netze en- ere Maschen haben. Diese kleinere Häringe gehen eiter ins Land und in die Bayen, und werden auch it Wurf- und Zug-Netzen gefangen; wobey öfters in Mann so glücklich ist, daß er mit Einem Wurfe iele hundert Tonnen mehr bekommt, als er bestreiten ann. Mit einem einzigen Auswurfsnetze hat man, n Sundfiord, so viele Häringe gefangen, daß sie we- igstens 100 Jachten, jede Jacht zu 100 Tonnen ge- echnet, angefüllet.

Im Ausgange des Sommers, und gegen den erbst, stellt sich eine andere Art, Sommerhäringe enannt, ein, die von den Stören, Meerschweinen nd kleinen Wallfischen unter das Land getrieben, und ieder in dünne, oder Baurengut, und fette und grö-

ßere,

ßere, oder Kaufmannsgut, getheilet werden. Wenn dieſe letztern, die, der Menge wegen, einen Tag lang liegen bleiben müſſen, alſobald eingeſalzen, und in Tonnen von Eichenholz gepackt würden, ſo dürften ſie den flämiſchen Häringen der Holländer nichts nachgeben. In den nordländiſchen Vogteyen wird dieſer fette Sommer-Häring, um Michaelis, nach holländiſcher Art, mit dem Treibenetze gefangen; welches von zwey Böthen geführet wird, die aus den Buchten gegen die See ganz ſacht damit fort rudern. Hierzu werden viele hundert Böthe gebraucht, und ſollen dieſe Häringe an gutem Geſchmack und Fettigkeit den holländiſchen nichts nachgeben, wenn nur ſonſt damit gebührend verfahren würde. Bisweilen wartet man, bis dieſer Häring in eine enge Bucht kommt; alsdenn wird er an einer Seite derſelben mit Netzen umzingelt, und ſo lange eingeſchloſſen, bis er nach und nach herauf gezogen, zubereitet und eingeſalzen wird. Manchmahl iſt die Menge davon ſo groß, daß nicht Menſchen genug vorhanden ſind, die Fiſche zuzubereiten; da denn der Häring abſteht, in Fäulniß geräth, das Waſſer in der Bucht ſtinkend wird, und allenthalben ein fauler Geruch ſich ausbreitet.

Die norwegiſchen Häringe werden mit eben der Sorgfalt, wie die holländiſchen, eingeſalzen und in Tonnen gepacket. Weil man aber fichtene Tonnen dazu nimmt, ſo bekommen die Häringe dadurch einen Geſchmack, welcher der leckern Zunge der meiſten Europäer zuwider fällt. Die Polen hingegen lieben dieſen Geſchmack; und als daher die Regierung vor einigen Jahren den Gebrauch der eichenen Tonnen einführen wollte, mußte man von dieſer Verbeſſerung bald abſtehen, um nicht den Abſatz der Häringe nach Polen gänzlich zu verlieren.

Bericht von der Häringsfiſcherey in Norrland in Norwegen, von Nic. Chriſt. Frijs, ſt. im 32 B. der überſ. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1769, S. 159—168.

Die

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbſte bey Aalborg und Nibe in dem nördlichen Theile von Jütland auch viele Häringe, jedoch auch nur mit Böthen, die alle Tage zurück kommen, und ihre gefangene Häringe in die am Strande befindlichen Salzhäuſer liefern, wo ſie ihre Zurichtung bekommen.

In Altona ward im J. 1767 eine Häringsgeſellſchaft errichtet, welche jährlich verſchiedene Büſen auf den Häringsfang an den ſcotländiſchen Küſten auslaufen läßt, und den Häring nach holländiſcher Manier zubereitet. Der Fond dazu iſt auf 200 Actien angeſetzt, wovon jede 100 Rthlr. koſtet. Die altonaiſche Häringsfiſcherey wurde anfänglich durch einige Particuliers in Altona und Koppenhagen veranſtaltet; bald darauf wurde dieſe Geſellſchaft eine königliche octroirte Compagnie; und nun ſeit einigen Jahren geht der Häringsfang, obgleich noch immer unter dem Nahmen jedachter Compagnie, bloß auf Rechnung des Königs. Man wird ſich unter altonaiſchen Häringen nicht ſolche vorſtellen, die an den ſich lang erſtreckenden Küſten von Norwegen und Dänemark, in ungeheurer Menge, ſowohl im Winter als Sommer, gefangen werden, und deren Ausführung Aalborg, Bergen, Drammen, und andere däniſche und norwegiſche Handelsſtädte, unter ſich theilen. Der Fang der altonaiſchen Häringe geſchieht eben da, wo die Holländer ſo viele Jahre in dem ganz alleinigen Beſitz der Fiſcherey waren; an eben demſelben Orte, wo England aus einer billigen Eiferſucht die großen Vortheile derſelben, wenigſtens zum Theil, ſich vindiciren wollte, unter Hittland. Hier fiſcht Altona, mit Holland und Emden, und nennt ſeine gefangene Häringe, wie jene beyde thun, flämiſche. Den fünften Theil ſeiner Fiſcherbüſen ſchickt es aber nach der Inſel Farröe, wo die größten und ſchönſten aller jetzt bekannten Häringe, welche hier die hohe See nicht halten, ſondern nur allein in die verſchiedenen

Häfen fallen, dem Könige eine wichtige Privatfischerey, die bis in den späten Herbst dauert, verschaffen. Auf diese und mehr Arten gebraucht jetzt Dänemark, dessen Handelsperiode, in der Morgenröthe seiner Wissenschaften und Künste, im Aufgange zu seyn scheint, Handelsrepressalien gegen Holland, dieses Holland, welches aus der Nacht, die lange Zeit über Dänemarks und Norwegens Handelsgeist, weit und tief verhüllend, ausgebreitet lag, unbeschreibliche Vortheile gezogen hat. Die Ober-Direction geschieht von verschiedenen dazu ernannten königl. Staatsbedienten, welche Se. Exc. den Staatsminister und Schatzmeister, Hrn. Baron von Schimmelmann, an ihrer Spitze haben; die Verwaltung selbst aber wird von einem Buchhalter, einem Materialienverwalter, einem Gehülfen und einem Küperbars verrichtet, welcher letztere für den bedeutendsten Bedienten gehalten werden mag, da er die Oberaufsicht über die ganze sehr wichtige Böttcherarbeit hat, und sowohl das Umpacken der nach Hause gebrachten Häringe, als auch alle übrige erste Verrichtungen zu einem guten Ruf und Absatz derselben besorget.

Die Hauptanstalten bestehen in den Gebäuden, theils zur Wohnung der genannten Bedienten, worin das Comptoir, und die übrigen zur Verwaltung erforderlichen Gemächer und Räume sind, theils zu den Pack- und Lager-Plätzen, welche dicht an dem Strande der Elbe liegen, und die leichte und bequeme Ein- und Ausladung der Fischerbüsen begünstigen. Das Schiffwerft, welches gleich zur Seite dieser Gebäude liegt, ist zu der Erbauung und Ausbesserung der benöthigten Schiffe gut eingerichtet, und hat einen mit Rüstbäumen gehörig besetzten Platz, wo die Netze aufgehängt und getrocknet werden, nachdem sie gefärbt (getanet) worden sind, wozu sich auch hier ein eingemauerter sehr großer kupferner Kessel befindet, welcher mit dem benöthigten Wasser durch eine aus dem Strohme schöpfende Wasserzucke bedient wird.

Das Comptoir gebraucht jetzt 25 Büsen von 360 bis 400 Tonnen Größe, und 3 kleinere und schneller segelnde Schiffe (Jäger),

Jäger), welche bloß zur schnellen Einbringung und Versendung des ersten Fanges bestimmt sind, und so lange an die Büsen ledige Tonnen wieder abgeben, als sie dafür Tonnen mit Häringen erhalten. Einer von diesen Jägern ist eine Bricke von etwann 20 bis 30 Last Seestücks (*), und geht, so bald sie ihre volle Ladung hat, welche sie doch nicht eher erhält, als bis die ersten zween Jäger, der erstere wenigstens mit 50, der andere aber mit 200 Tonnen Seestücks, nach Altona abgesegelt sind, in die Ostsee und bis nach St. Petersburg.

Die Equipage eines Häringsjagers besteht aus dem Schiffer, dem Steuermann und drey Matrosen, deren Lohn vorher auf monathliche Zahlung bedungen ist. Eine Häringsbüse dagegen ist allezeit mit 13 Köpfen besetzt, nähmlich mit einem Schiffer, einem Vorfischer, zween Salzern, einem Küper, einem Koch, fünf Matrosen und zween Schiffsjungen, die alle sich einer strengen und genauen Instruction fischen, und übrigens handeln müssen. Sie sind meistens Theils Jütländer, und zum Theil auch Leute aus Lüneburg, und einigen Dörfern im Bremischen, die oft schon lange auf den holländischen Büsen gedienet haben, und ihre Hanthierungen sehr gut verstehen. Das Anstellen derselben geschieht allezeit schon den Herbst vorher; und damit das Comtoir durch das Ausbleiben derselben in keine Verlegenheit kommen könne, müssen sie sich nur durch die eigenhändige Unterschrift eines dazu besonders dazu eingerichteten Anstellungs-Contractes von ungemeiner Rechtskraft, sondern auch noch über dieß durch gestellte Bürgschaft (Caution) zum zuverlässigen Einstellen verpflichten. Ihr Lohn wird monathlich verrechnet, und je nachdem das Subject die erforderlichen Kenntnisse, Erfahrung und Geschicklichkeit, weniger oder mehr besitzt, von 8 bis zu 16 Mark Lüb. bedungen, außer welchem Lohn die vor ersteygenannten, welche auf den Büsen Officiere sind, noch besser dem um einen bestimmten Antheil (Part) an dem Gefangenen, dienen; der Schiffer nähmlich um 40, der Vorfischer um 20, und jeder Salzer um 10 Rl. Lüb. von jeder Last Seestück.

Jede Büse ist gemeiniglich mit 50 Stück Netzen ausgerüstet. Die unveränderliche Größe eines solchen Netzes hält 15

 Faden

(*) Eine Last Seestücks besteht aus 16 Tonnen; jede Tonne hält 500 Stück Häringe, die weder sortiert, noch auch so stark gesalzen, und so fest gepackt sind, wie See-Pack, von welchem auf eine Last nur 14 Tonnen gehen, und deren jede ungefähr 700 Stück schon sortierter Häringe in sich schließt.

Faden oder Klafter in die Länge, und 7 Klafter in die Breite oder Höhe; die unveränderliche Weite einer Masche aber beträgt ein wenig über 1 Zoll. Der beste und stärkste Hanf, der zu den gleichesten Fäden nach bester Seilerkunst gearbeitet, und ungefähr so dick wie unser gewöhnlicher Rollenbindfaden ist, gibt das zum Stricken erforderliche Garn. Je vollkommener Stoff und Arbeit an diesem Garne sind, je dauerhafter und je weniger kostbar fallen auch die Netze; weil alsdenn im Ganzen sehr vieles an diesem Garne erspart wird, da sich der Unterschied des Gewichtes eines einzigen Netzes hierdurch von 80 zu 100 verhalten kann, und jedes Pfund Garn mit 8 bis 9 fl. Lüb. bezahlt werden muß.

Ein jedes Netz besteht unveränderlich aus vier vollkommen gleich großen Theilen oder Stücken. Jedes Stück ist 4½ Klafter lang, und 7 Klafter hoch, und wiegt 20 bis 25 Pfund, je nachdem im erstern Falle das Strickgarn besser, oder im andern Falle schlechter gearbeitet war, und kostet 2 Mk. 8 fl. zu stricken. Alle vier Stücke werden mit Garn bloß zusammen gebunden, und das ganze Netz erhält alsdenn oben und an seinen beyden Seiten eine doppelte Einfassung mit getheerten dünnen Seilen (Siems), ungefähr von der Dicke eines kleinen Fingers; auf der obern Einfassung aber, je um die siebente Masche, werden getheerte Siems, etwann von der Dicke einer Schwanenspule, und von der Länge eines Armes befestiget (*). Auf diese Weise hat die Gestalt und Einrichtung eines Netzes gar nichts complicirtes. Es besteht aus einer einzigen flachen Wand, in deren einfache Maschen sich der fleischige und weiche Häring, der, von einer wohlschmeckenden Nahrung gereizt, oder von Kabeljauen gehetzt, immer vorwärts, und nie zurück will, dermaßen mit Gewalt eindrängt, daß er fest wird.

Ein Hauptumstand bey den Netzen ist, daß sie gefärbet (getanet) werden müssen; und hier ist die grau- oder schwarzbraune Farbe die einzige, vor welcher der eilende Häring nicht stutzet. Diese Farbe wird durch ein ungefähr 12 Stunden langes sanftes Sieden mit Eichenlohe gegeben. So oft ein Netz ausgebessert ist, wird es von neuem getanet, damit es einfarbig bleibe.

Aber,

(*) Die erste Anlage eines Netzes besteht darum aus vier gleich großen Stücken, um denselben hierdurch gleichsam eine Art von Unvergänglichkeit zu geben. Denn wenn an einer beträchtlich großen Stelle kleine Ausbesserungen mit der Stricknadel nicht mehr zureichen, wird das Viertel, worin sich diese nicht mehr zu reparirende Beschädigungen befinden, mit einem neuen Viertel verwechselt.

Aber, wie Natur und Kunst sich öfters zu den besten nützlichen Erfindungen die Hände reichen, so wehrt auch hier dieses Tannen, durch die den Netzen mitgetheilte Bitterkeit, der Stockung derselben, und sichert sie zugleich vor dem Angriff der Mäuse und des Ungeziefers, welche Wirkung von Erheblichkeit ist, da die Netze einer einzigen Büse auf 4000 Mk. Lüb. zu stehen kommen. Die Aufbewahrung derselben geschieht daher auch zu Hause und auf den Büsen mit großer Sorgfalt. Es ist ein mit ernstlichen Bestrafungen sich aufrecht haltendes Gesetz für die Equipage: die Netze bey der Rückkehr alle Abend zu benetzen, und bey der Heimkunft eidlich zu versichern, daß dieses geschehen sey, wie auch die Netze, noch vor Empfang des zu fordernden Verdienstes, auf das Feld zu fahren, zu trocknen, und auf den Packraum zu bringen.

Die zum Bökeln oder Einsalzen der Häringe nöthigen Tonnen, machen einen wichtigen Gegenstand aus. Sie werden unter der genauesten Aufsicht des Küperbars verfertiget, welcher vornehmlich dahin sieht, daß sie den holländischen Häringstonnen in allen Stücken vollkommen gleich werden. Stäbe und Boden sind von ganz gesundem Eichenholz, welches zum Austrocknen wenigstens ein volles Jahr an einem bedeckten aber luftigen Orte gestanden haben muß. Die Stäbe stehen in Falzen (Furen), und die kleinste gebliebene Ritze zwischen denselben wird mit einer Art Rohr (Siv), das sich sehr fein spalten läßt, auf das dichteste gefüllet. Um eine Tonne liegen wenigstens 16 Bänder; man leget aber, wenn es nöthig wird, nach dem Packen mehrere um. Man kann jährlich außer vielen halben, Viertel-, Achtel-, und Sechzehntel-Tonnen, und einer beträchtlichen Menge immer kleinerer Fustagien, ungefähr 6000 Stück neue Tonnen rechnen. Jede hat oben das Zeichen der Compagnie, und unten, auswendig auf dem Boden, den Anfangsbuchstaben des Nahmens der Büse, auf welcher sie gepacket wird, und kommt im gewöhnlichen Preise ungefähr auf 1 Mk. 8 ßl. Lüb. zu stehen, die halbe 20 ßl. die Viertel 11 ßl. die Achtel 8 ßl. die Sechzehntel 6 ßl.

Eine Fischerbüse nimmt, außer den kleinern Packgefäßen, gegen 400 ganze Tonnen, und zu diesen eine verhältnißmäßige Quantität Salz zum Bökeln der Häringe mit, und zwar auf 16 Tonnen, oder 1 Last Seestücks, 3½ bis 4, auf 14 Tonnen oder 1 Last Seepack aber, 4½ bis 5 Tonnen Salz. Dieses Salz besteht aus zwo zu ganz gleichen Theilen zusammen gemengten Arten eines schön raffinierten weißen See- (Boj-)

Salzes. Alle Steinsalze, und die aus Quellen gesottenen, sind viel zu unkräftig, und entweder zu schwer- oder zu leicht-flüssig; die nur allein von der Sonnenhitze an dem Meerufer krystallisierten aber zu unrein. Das kleinere lissabonische Salz, und das grobkrystallige von St. Ubes (Setuval), haben beyderseits jene Mängel und Fehler nicht, und werden darum allein gebraucht. Das erstere schmilzt leichter als das andere; es durchdringt die Häringe geschwinde, und preßt durch seine, allen Salzen eigene, zusammen ziehende Kraft, aus dem Fleische derselben, Blut und Feuchtigkeit, den ersten Zunder der Fäulung, heraus, indem letzteres, wegen seiner größern Härte, langsamer nachschmilzt, und der noch zu schwachen Sohle seine stärkere Kraft nach und nach mittheilt. Von diesen beyden Arten Seesalz kostet die Last, oder 18 Tonnen, wie diese auf dem Packraume liegen, 100 Mk. Lüb., und solche 18 Tonnen, oder 1 Last, füllt 22 Häringstonnen, welche bey dem Einsalzen der Häringe das gebräuchliche Maß sind, nach welchem die Zutheilung des Salzes zu einer Last Seestücks, oder Seepack, geschieht.

Zur Ausrüstung jeder Büse gehören auch noch: eine gehörige Menge kleiner, den Schusterkneifen ähnlicher, Messer zum Auskehlen der Häringe (Kageknive); eine Anzahl größerer und kleinerer Körbe zum Sortieren und Vorsalzen der von den Kiemen und Därmen gereinigten (gekageten) Häringe; wie auch Angeln und andere Geräthschaften zum Kabeljaufang, welcher zwischendurch mit getrieben wird.

Bey dem Häringsfang selbst fassen die Büsen zwischen der Süd- und Kraenhuck von Hittland, ungefähr 5 bis 6 Meilen vom Lande, zuerst Plotz, und fischen hier, ohne sich, wie Holland und Emden noch thun, an die Johannis-Nacht zu halten. Im J. 1777 kam schon den 28 Jun. ein altonaer Jäger mit 58 Seestücks oder 3 Last 10 Tonnen, auf der Elbe an. Die zuerst gefangenen Häringe sind indessen weder die größten, noch fettesten; sondern diese werden vornehmlich zuletzt, im August-Monathe, gefangen, in dessen Ende das Ende des Fanges unter Hittland zusammen läuft.

Das Ausstellen der Netze geschieht am Abend; allein sowohl starker Wind, als todte Luftstille verhindern es. Der erste würde das Wiedereinnehmen der Netze unmöglich machen; letztere würde verursachen, daß die Netze ihre erforderliche Ausspannung nicht erhielten, und sich wohl gar in einander wickelten. Wenn ein mäßiger Wind das Meer treibt, und das Schiff

ohne

ohne Segel sanft fort beweget, alsdenn ist der Abend am günstigsten.

Um sich von dem Ausstellen und Einziehen der Netze einigen Begriff zu machen, betrachte man Fig. 1122, welche ein Stück eines Häring-Flethes vorstellt. U, W, X, Y, zeigen den der Büse nächsten Theil eines Flethes, d. i. der gesammten 50 Netze, welche, nachdem sie vorher auf dem Schiffe zusammen geheftet, und mit Tauen von verschiedener Dicke und Länge zweckmäßig versehen, darauf aber von dem immer fortgehenden Schiffe nach und nach in die See gelassen worden, nun eine fast unabsehliche Strecke einer tief unter der Oberfläche des Meeres ausgespannten Wand darstellen, deren Länge völlig an 900 Klafter reicht, und mit der Länge des Schiffes Eine Linie macht, so daß Fleth und Schiff gerade vor dem Winde liegen, und zugleich nach Einer Richtung in See treiben. No. 1, 2, 3 und 4, sind Netze von 18 Klafter Länge, und 7 Klafter Höhe.

Von a bis b geht die Länge des untersten uneingefaßten Saumes dieser Netze. K, zeigt die Vereinigung zweyer Netze, die hier bloß mit Strickgarn an einander gebunden sind. Zwischen c und d liegt die Länge des obern eingefaßten Saumes der Netze, an welchem sich die oben beschriebene Stahls befinden, die hier wie ganz dünne und kurze Fäden an AB hinauf reichen, und an dieses dünnere getheerte Tau (Speer-Reep) befestigt sind. An diesem Sperr-Reep sitzen, auf den mit † bezeichneten Stellen, in jedem Abstande von eines Armes Länge fest gemachte Gorke, und wo C den Ort anzeigt, aufrecht stehende getheerte Taue (Seisings) von 7 Klafter Länge, welche durch einen bloß einfach geschürzten Knoten (Schlag) um das größere Speer-Reep DE ein getheertes Tau von mehr als eines Armes Dicke fassen. Mit eben einem solchen Schlag sitzen an diesem großen Speer-Reep getheerte Taue (Steerte) F, von der Länge einer Klafter, an deren obern Ende sich Tonnen (Bojen) †† befinden, welche die Größe einer Viertelstonne haben, und halb schwarz gepicht, halb aber weiß gemahlt sind (*). Damit diese Steerte sich mit ihren Tonnen nicht von ihrer Stelle fort bewegen, und hierdurch die erforderliche gerade und gleichmäßige Ausspannung des Flethes verhindern, hat das große

(*) Die von der Büse entfernteste und letzte Boje, an dem äußersten Ende des Flethes, ist mit dem Zeichen und Nahmen der Compagnie bemahlt, damit man in jedem Falle wissen könne, welcher Nation das Fleth gehört.

Speer-Reep durch Einstopfung gemachte Beulen oder Knoten (Mause). Endlich zeigt Z noch ungefähr die Richtung des an der Schiffswinde befestigten großen Speer-Reepes, wenn dasselbe so weit eingewunden ist, daß sich das Fleth in D eben von der See erheben will, welches aber nicht eher möglich ist, als bis wenigstens schon 40 Klafter dieses dicken Taues über die Rolle gelaufen sind; denn so groß ist wenigstens die Entfernung der ersten Boje von der Büse vor der Einwindung des Flethes.

Wenn das Fleth in See steht, sieht man nichts von demselben, als nur die Bojen. Der untere Saum der Netze befindet sich demnach völlig 15 Klafter tief unter der See, und über dem obern Saum steht noch 8 Klafter hohes Wasser, und die Netze würden, ungeachtet der vielen und ziemlich großen Gorke an dem dünnern Speer-Reep, dennoch bloß durch ihr eigenes Gewicht den Grund des Meeres ereilen, wenn sie nicht von den Bojen zurück gehalten würden, die ihnen auch eine solche Spannung geben, daß sie unter den Wellen so gerade und flach, wie Wände, stehen.

Das Fleth wird sogleich bey Anbruch des Tages mit Hülfe der Schiffswinde (Ganspill) eingewunden. So bald die schon wartende Hand das große Speer-Reep DE in D erreicht, löset sie den Seising C davon, und eine andere schon aufpassende Hand ergreift dieses C, und schlägt mit demselben das erste los gelöfete Netz, No. 1, auf die bequemste Seite der Büse, und nun hier mit Hülfe am Bord hinauf. Indessen ist auch F mit der ersten Boje schon abgelöset, und durch Hülfe der fortgehenden Schiffswinde nähert sich das zweyte C, u. s. f.

Das Auslösen der gefangenen Häringe aus den nach und nach auf die Büse zurück genommenen Netzen, geschieht wie alle übrige folgende Verrichtungen, mit Fleiß und Hurtigkeit, damit der ganze Fang, wo möglich, noch vor Sonnen Untergang in das Salz komme, weil sonst dasjenige, was davon übrig bleibt, Schaden nimmt, und als schlechter im Handel, und als Ausschuß bey dem Absetzen, den verringernden Nahmen Nach-Salz bekommt; ja wohl gar, wenn die genommene Beschädigung groß ist, den verächtlichen Nahmen Wrack erhält. Aber auch hier theilt das Glück seine Geschenke verschieden aus, so daß manche Büse den Ueberfluß derselben kaum vortheilhaft genug zu nutzen Zu behält, da andere wohl ganz leer ausgegangen sind.

Die

Die übrigen Verrichtungen, das Kagen, Sortieren, Einsalzen und Einpacken der Häringe, kommen mit dem Verfahren der Holländer überein.

Jonas Christ. Nertberg Abh. von der Altonaschen Häring-Fischerey und der Haushaltung derselben, st. im 90 und 91 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1777.

Schweden hat seit ungefähr 40 Jahren, mehr, als vorher, auf den Häringsfang seine Aufmerksamkeit gerichtet, und in solcher Zeit die kräftigsten Aufmunterungen und Mittel angewandt, diese Waare selbst aus dem Meere aufzubringen, und das bare Geld, welches vormahls aus dem Lande dafür geschickt worden, zurück zu behalten. In vorigen Zeiten nahm es alle Häringe von den Holländern; und der in Holland sich aufhaltende Ritter Raleigh berichtete dem Könige Jacob I. in England, wie im J. 1601, 10000 Last Häringe von Holland nach Schweden, und den dazu gehörigen Provinzen, gesandt worden. Nach der Zeit haben sie auch von Norwegen und Scotland sich mit diesem Fisch versorget. Der König Carl Gustav sorgte sehr rühmlich, in dem mit England, zur Zeit Cromwell's, 1656 geschlossenen Bündniß, für seine Unterthanen, denen er die Fischereyen auf den englischen Küsten vorbehielt, insonderheit den Häringsfang, nur daß sie, nach dem Inhalt dieses Bündnisses, nicht mehr als tausend Schiffe zu diesem Gewerbe gebrauchen sollten. Allein, Schweden hat sich dieses großen Vortheiles nicht bedienet. Zu unserer Zeit, und seit 1745, haben eine vom Könige privilegierte und in Schutz genommene Fischergesellschaft, und hiernächst andere heilsame Vorkehrungen, die Schweden zum Häringsfange ermuntert; und es scheint, daß sie endlich nunmehr, so viel man weiß, die fremden Häringe entbehren, und diese Waare selbst für sich, und noch zur Ausfuhre für andere, gewinnen. Die gothenburgischen Häringe haben in den letzten Jahren einen großen Ruf erhalten. Im J. 1764 ka-

men zwanzig Schiffe von Gothenburg in Hamburg mit Häringen an, welche so groß und fett, auch so gut zubereitet waren, als die holländischen.

Als vormahls der Häringsstrich auf Norwegen noch stärker ging, wurden auch auf den schonischen Küsten viele Häringe gefangen, eingesalzen und versandt. Dieses gab Gelegenheit, daß in Hamburg die Schonenfahrergesellschaft sich vereinigte und zum Häringshandel verband. Nun besteht diese Gesellschaft zwar noch; allein sie treibt ihren Handel größtentheils nur mit dem holländischen Häring, zumahl der Fang unter Schonen schon längst aufgehört hat.

In den Staaten des Königs von Preussen, ist in Emden eine Compagnie zum Häringsfang errichtet, welche Büsen an den scot- und engländischen Küsten ausschicket, und die Häringe auf holländische Manier zubereitet. Die dieser Compagnie ertheilte königl. Octroy, *d. d.* Berl. d. 14 Aug. 1769, lautet folgender Gestalt.

Wir Friederich, von Gottes Gnaden, König in Preußen ꝛc. thun kund und fügen hiermit zu wissen: Nachdem Uns berichtet worden, was maßen zu Emden sich eine Gesellschaft, zu Betreibung des Häringsfanges, zusammen gethan, und Unsere Concession dazu nachsuche, Wir auch vollkommen geneigt sind, eine so nützliche Unternehmung zu befördern: So octroyren Wir gedachte Compagnie hierdurch dergestalt und also:

1. Ertheilen Wir für Uns und Unsere Nachfolger, der zu Emden zu *etablir*enden Compagnie Unser unwiderrufliches Octroy, um aus der Stadt Emden die Häringsfischerey, *exclusive* sowohl in Absicht von Ostfriesland, als Unsere übrige Provinzen auf holländische Art zu betreiben, und zwar auf funfzehn Jahre, vom 1 Aug. 1769 bis zum 1 Aug. 1784 gerechnet, so, daß es dieser Gesellschaft frey stehen solle, so viele oder so wenige Schiffe, als sie für nützlich und dienlich erachtet, von der Stadt Emden ab, zu Unternehmung des Häringsfanges auf den Küsten der Nordsee, oder andern Orten, wo der Häringsfang von den Holländern und andern Nationen

onen betrieben wird, auszusenden, und solche nach Em-
n, oder nach welchem Orte sie am dienlichsten halten
ird, mit der Ladung *retourniren* zu lassen.

2. Soll der Societät der Fischfang von Lachs, Ka-
eljau und andern Fischen auf den Seeküsten, gleich den
ndern an der See wohnenden Siel-Leuten und Insu-
nern, frey stehen.

3. So wie die Stadt Emden alles dasjenige, was
um Betrieb des Häringefanges, oder sonst zu Ausrüst-
ng der Schiffe erfordert werden möchte, von allen ein-
nd ausgehenden Rechten und Abgaben, als: Zoll, Li-
ent, Accise, Consumtion, oder wie sie auch sonst be-
annt werden möchten, gänzlich befreyet: so soll auch
ine gleiche Erleichterung der Societät in der Folge der
eit angedeihen, wenn sie zu gleichem Behuf aus andern
Insern Provinzen dergleichen müßte kommen lassen.

4. In der nächsten General-Versammlung, wo sonst
iemand wird zugelassen werden, der nicht wenigstens
nit einer vollen Actie oder zweyhundert Gulden holländ-
isch interessirt ist, kann die Societät unter den Inha-
ern von wenigstens fünf Actien, oder tausend Gulden
olländisch, die Directores zu Betreibung der Compag-
nie-Geschäfte wählen, die sie für nöthig erachten wird,
obey die Societät vorzüglich dahin sehen muß, daß die
Direction allemahl handlungsverständigen Personen,
welche sowohl inn- als außerhalb Landes *Correspondence*
führen, anvertrauet werde.

5. Soll den Directoren frey stehen, alle Bediente der
Societät ohne Ausnahme, so zu Lande als zur See, zu
erwählen und besonders zu verpflichten, auch ihnen die
Bestallungen und Instructionen auf so lange, als es der
Societät gefällig ist, ausfertigen zu lassen.

6. Wird der Direction verstattet, wegen des *Fonds*
der Compagnie, die erforderlichen Actien auszustellen,
selbige mit dem Siegel der octroyrten Häringes-Compag-
nie zu bekräftigen, und den Subscribenten einzuhändi-
gen, auch neue Interessenten, inn- und außerhalb Lan-
des, bey der Societät anzunehmen, und solchergestalt
den *Fonds* der Societät zu vermehren, so wie es in alle
Wege der Nutzen der Gesellschaft erfordern dürfte.

7. Es sollen so wenig die Actien selbst, sie gehören
Einheimischen oder Fremden, als der darauf fallende
Gewinn,

Gewinn, unter einigerley Vorwand jemahls mit Arreſt bekümmert werden dürfen, es ſey denn, daß ein Intereſſent *inſolvent* würde, und deſſen Actien nebſt dem Gewinn *ad Maſſam bonorum* geſchlagen, und zur Befriedigung der Gläubiger angewandt werden müßten.

8. Die General-Verſammlung kann eine beſondere Inſtruction für die Directeurs, und überhaupt in Abſicht ihrer innerlichen Verfaſſung, die erforderlichen Reglements machen; ſie muß auch vornehmlich dahin ſehen, daß ſolche Leute, die das Einſalzen recht verſtehen, *engagiret* werden.

9. Falls ein oder anderes Schiff der Compagnie Schiffbruch leiden ſollte, ſo, daß die Schiffe und Ladungen derſelben, in Unſern Stranden, Ströhmen und Häfen, entweder in der Compagnie Verrichtungen einlaufen, oder durch Sturm und andere Zufälle dahin verſchlagen würden, oder auch wirklich ſtranden möchten: ſo ſollen ſelbige einer völligen Erlaſſung aller Abgaben des Strandrechts, und was dem anhängig, zu gewärtigen haben.

10. Sobald die Compagnie ſo viele brauchbare Häringe, die Kaufmanns-Waaren ſind, liefern kann, daß vorerſt Unſere Weſtphäliſche Provinzen damit zu verſorgen: ſo wollen Wir alsdenn allen fremden Häring daſelbſt ſo hoch *impoſiren*, daß die Ausländer mit der Emdiſchen Societät nicht Markt halten können. Wenn aber mit der Zeit die Weſtphäliſchen Provinzen nicht allein völlig, ſondern auch Unſere übrige Lande mit Emdiſchen Häringen zu verſehen ſeyn ſollten, alsdenn ſoll aller fremder Häring gänzlich verbothen werden; wobey ſich die Societät verbindlich machet, die Vorräthe ihrer Häringe, in Unſern Landen eben ſo wohlfeil, wie bisher die Holländer gethan, zu verkaufen; es ſey denn, daß ſelbige, um die Emdiſche Societät zu drücken, und, wo möglich, über den Haufen zu werfen, ihre Häringe auf einige Zeit merklich unter den gewöhnlichen Preis herunter zu ſetzen, und mit eigenem Verluſt zu verkaufen, ſich gelüſten lieſſen, da man denn diesſeits den Preis nach der Billigkeit ſetzen und *reguliren* wird.

11. Zu mehrerer Aufmunterung aller, zum Dienſte der Societät von auswärts herein kommenden Mannſchaft, wollen Wir die gemeſſene Verfügung treffen, daß ſelbige

ſelbige ſowohl mit als ohne *Paſſeports* frey und ungehindert in Oſtfriesland *paſſ-* und *repaſſiren* können, ohne von irgend jemand arretiret oder aufgehalten, viel weniger zum *Militair-* oder einigen andern Dienſt, mit Gewalt gezwungen oder *enrolliret* zu werden, hergegen ſelbigen, wie den übrigen Unterthanen des Fürſtenthums, Unſere allerhöchſte Protection und völlige Werbe-Freyheit auch in dieſem Stück angedeihen zu laſſen.

12. Da das einheimiſche Salz zur Conſervation der Häringe noch zu ſchwach iſt, und des Endes bey den mehreſten Compagnien, ſonderlich in Holland, das ſpaniſche grobe Seeſalz, Seuder-Salz genannt, gebrauchet wird: So wollen Wir dieſer Societät die freye Einfuhre des benöthigten fremden Salzes verſtatten, jedoch unter der Prácaution, daß dergleichen fremdes Salz gar nicht zu einem andern Gebrauch oder Conſumtion im Lande verwendet werden könne noch dürfe.

13. Verſteher es ſich von ſelbſt, und wird hiermit ausdrücklich wiederhohlet, daß von den Häringen ſelbſt, ſo in die andere Königl. Provinzen außer Oſtfriesland eingehen, die tariffmäßige Acciſe und Zoll überall erleget werden müſſe; was aber bloß die der Compagnie zuſtändige Schiffe anlanget, ſo mit dem benöthigten Certificat der Compagnie verſehen ſind, ſo ſollen ſelbige in allen Unſern Häfen von allen Tonnen- und Baaken-Hafen-Liegel- und Laſt-Geld befreyet werden; auch kommt derſelben zu ſtatten die Zurückgabe des ½ Zolles von den Ladungen der Compagnie-Schiffe, welche in Emden erbauet ſind, da dergleichen allen in Oſtfriesland gebaueten Schiffen bereits von Uns in allen Unſern Häfen bewilliget worden, nachdem jedoch, um allen Unterſchleif zu vermeiden, der Schiffer nebſt zwey Matroſen, bey jeden Orts Obrigkeit mit körperlichem Eide bekräftiget, daß ihre Ladung mit den hieſigen Schiffen gefangen, und von derſelben nicht das mindeſte anderwärts, als wo es die Compagnie beſtimmet, veräuſſert ſey.

14. Der Compagnie ſoll ſowohl in Krieges- als Friedens-Zeiten die völlige Gewalt in Anſehung ihrer Schiffe, Mannſchaften und Actien, ſo inn- als auſſerhalb Landes, verbleiben, und es wird derſelben die ausdrückliche Verſicherung ertheilet, daß niemahls von ihren Schiffen, Mannſchaft, Magazins oder Packhäuſern,

zu

zu anderem als der Compagnie Dienſt genommen, g
zwungen oder *emploiret* werden ſollen, was auch r
Nothwendigkeit immer vorwalten möchte.

15. Der Direction, welche an niemand als der g
ſammten Societät *reſponſable* iſt, ſoll die Jurisdiction üb
ihre Bidienten, in Abſicht ihrer Dienſte und Compagn
Sachen, in erſter Inſtanz zuſtehen, dermaßen, daß ſi
bige die Nachläſſigen gehörig zur Verantwortung zieh
und nach Befinden beſtrafen könne, vorbehältlich de
weitern *Recurſes* an die Magiſtratur der Stadt Emden.

16. Sollen der Compagnie alle erforderliche Se
Briefe oder Päſſe, ſo dieſelbe zur Sicherheit ihrer Sch
ffe und derſelben Equipage nöthig haben möchte, gra
ausgefertiget werden, und es wird derſelben die Freyhe
verſtattet, Unſere Flagge allenthalben, ſo inn- als auſſe
halb Landes zu führen, und kann ſich ſelbige Unſers a
lerhöchſten Schutzes in alle Wege verſichert halten.

17. Alle *Militair*- und *Civil*-Obrigkeiten ſollen de
Direction auf geziemendes Anrufen die benöthigte *Aſ
ſtence* leiſten.

18. Wollen Wir auch gnädigſt erlauben, daß di
Compagnie ihre Waaren und Effecten durch ihre eigen
Bediente ein- und verkaufen dürfe, ohne an die ſonſt
üblichen Ausmienere oder Mäckler gebunden zu ſeyn,
imgleichen ſich ihrer eigenen Krahnen und Fuhren zu
bedienen.

19. Falls wider Verhoffen die Compagnie nicht wür
de beſtehen können, ſo ſoll den Intereſſenten frey ſtehen,
die Societät jederzeit wiederum zu *diſſolviren*.

Des zu Urkund haben Wir dieſe Octroy höchſt eigen
händig unterſchrieben, und mit Unſerm Königlichen In
ſiegel bedrucken laſſen. Gegeben zu Berlin, den 4 Au
guſti 1769.

Friderich.

(L.S.)

v. Finkenſtein. v. Hertzberg.

Ich

Ich füge hier auch die Convention der Societät zum Häringsfange in der Stadt Emden bey.

Da Seine Königl. Majestät, Unser allergnädigster Herr, auf allerunterthänigstes Ansuchen verschiedener Dero Unterthanen des Fürstenthums Ostfriesland, das Etablissement einer Societät in der Stadt Emden zum Häringsfang auf den Küsten der Nordsee, als andern Orten, mittelst der unterm 4ten *hujus* Höchsteigenhändig gezeichneten Octroy auf 15 Jahre allerhuldreichst bewilliget haben: So sind in einer heute eröffneten allgemeinen ersten Versammlung der Interessenten, welche in dieser Societät mittelst ihrer Subscription Theil genommen, nachfolgende Grundsätze, nach welchen man sich in und bey Ausführung und Betreibung dieser Entreprise zu richten haben wird, verabredet und festgesetzt worden.

1. Wird der *Fond* dieser Societät vorerst in 60000 Gulden holl. womit man in bevorstehendem Jahre so viele Buysen als thunlich in See schicken wird, bestehen, welche Summe durch 300 Actien, jede zu 200 Gulden, *successive*, wenn nach Gutfinden des *Directorii* Geld erfordert wird, ausgeschrieben, und längstens 4 Wochen nach geschehener Publication beygebracht werden sollen.

2. Weil man indessen die Sache zu vergrößern gedenket, so soll noch jedermänniglich, Einheimischen oder Fremden, bis *ult. Dec. a. c.* frey stehen, bey dieser Societät sich mit so viel Actien zu interessiren, als ihm gutdünken wird, und bis dahin alles ohne Zulage angenommen werden. Wer nach Ablauf solcher Frist aber sich ferner bey dieser Compagnie interessiren wollte, muß von dem *Quanto* der Einzeichnung 5 pro Cent nachzahlen.

3. So bald ein Interessent auf seine Einzeichnung Zahlung leistet, wird demselben darüber von der Direction ein Interims-Schein ertheilet werden. Bey Bezahlung der folgenden Termine wird allemahl die Quittung des vorigen zurück gegeben, und mit einem andern für die bezahlte Summe verwechselt, bis die ganze gezeichnete Summe völlig abgetragen worden, da denn gegen Ablieferung des Interims-Scheines eine förmliche

che Actie mit der Unterschrift der Direction ertheilet werden soll, des Inhaltes:

Wir Directeurs der Königl. Preußischen Societæt zum Heringsfang zu Embden thun kund, und bekennen hiemit, Kraft dieses, gestalt N. N. in der zu Embden etablirten Societæt zum Heringsfang, sich mit einer Actie, oder Zwey Hundert Gulden (*) Holländisch courant interessiret, und selbige würklich gezahlet. Wir geloben demnächst und versichern, daß Er oder wer diesen Actien-Brieff rechtmäßig an sich bringen und besitzen wird, nicht allein als ein würkliches Mitglied unserer Societæt angesehen werden, sondern auch aller aus der Octroy und sonstigen Grundsätzen der Societæt herfließenden Freyheiten und Vortheile ihm angedeihen, besonders aber der von dem Jährlichen Gewinn nach richtiger Distribution auf jede Actie kommende Antheil baar, prompt, und ohne die geringste Kürtzung ausgezahlet werden soll.

Indeßen bleibet jeder Besitzer dieser Actie verpflichtet, sich allem zu unterwerfen, was in denen General Versammlungen, oder von der Direction gut gefunden und beschloßen wird.

Geben Embden den

L. S.

die Directores der Königl. Preuß. octroyirten Herings-Compagnie.

N. N. N. N.

4. Sollte wider Vermuthen ein oder anderer mit Bezahlung seines *Quanti* nachläßig seyn, ist die Direction befugt, die Actie für Rechnung des *Debenten* öffentlich zu verkaufen, wovon sodann dem gewesenen Eigner der Actie Rechnung vorgeleget, das bey dem Verkauf dafür ge-

(*) In den jetzigen Actien heißt es: sich mit einer neuen Actie zu Zwey Hundert und Zwanzig Gulden ꝛc.

löſete *Surplus* demſelben heraus gegeben, das *Minus* aber n demſelben nachgezahlet werden muß.

5. Niemand wird bey der General-Verſammlung zelaſſen werden, noch Sitz und Stimme haben, er ſey nn Innhaber von wenigſtens einer ganzen Actie zu o Fl. holländiſch; wobey zu merken iſt, daß wer Actien, zwey *Vota*, 3 Actien, drey *Vota* führen kann, och ſoll ein Beſitzer von mehr als 5 eigenen Actien, von niemahls mehr als fünf Stimmen führen.

6. Die Societät hat in der General-Verſammlung y *Directeurs*, welche ſich in Führung des *Præſidii* ab- chſeln, in den Perſonen des Hrn. *Benoit*, des Hrn *Krak*, d des Hrn. *Maurenbrecher*, und vier *Deputirten* in den rſonen der Herren *Zyden*, *Petr. Menkema*, *Janſſon* und *ll*, erwählet, welche, in ſo ferne keine erhebliche Ur- hen ein anderes fordern dürften, in ihrem *Officio* blei- n, es ſey denn, daß ein ſolcher ſelbſt Belieben tragen irde, ſich deſſen zu entledigen, welches aber nicht an- s als bey der General-Verſammlung geſchehen darf. n Fall einer *Vacanz* in dem *Directorio* haben die *Dire- urs* den Vorſchlag, und die General-Verſammlung die *ction*, wobey man, wenn ein *Deputirter* ſich in dieſer ſicht eine beſondere Erfahrung erworben, vorzüglich f denſelben ſein Augenmerk richten wird.

7. Denen *Directeurs* lieget ob, alles was zum Vor- il der Societät abzielet, zu beobachten; ins beſonde- werden ſie bedacht ſeyn, mit Hintanſetzung alles Ei- nutzes, und Wahrnehmung aller möglichen Oekono- , ſolche *Reglements* und Verordnungen zu machen, die gute Einrichtung der Compagnie erfordern wird, des in Anſehung der *Equipements*, als auch der Auf- rung derjenigen, ſo in Dienſten der Compagnie bey- zu Waſſer und zu Lande angenommen werden ſoll.

Ferner werden auch die *Directeurs* künftig alle in Compagnie-Caſſe fließende Gelder erheben, beſonde- Compagnie-Hauptcaſſa- und Neben-Bücher führen, nathlich einen ordentlichen Caſſen-Abſchluß *formiren*, h zu rechter Zeit ſorgen für den Ein- und Verkauf r und jeder Bedürfniſſe und Producte, auf Magazins Packhöfe bedacht ſeyn, in welchen die Häringe auf- hlagen und gepacket, auch alle Schiffs- und andere

Geräthschaften sicher und wohl verwahret und aufbehalten werden können.

8. Die *Deputirte* werden monathlich wenigstens einmahl, oder so oft es sonst die Nothwendigkeit, zu Fassung einer importanten Resolution erfordern sollte, auf Verlangen der *Directeurs* in dem Compagnie-Comtoir erscheinen, daselbst den *Deliberationen* beywohnen, in die Haupt- und Neben-Bücher der Compagnie und Casse, Briefe, und andere Documenten, welche die Sachen der Compagnie angehen, die *Inspection* haben, auch sich in den Magazins und Packhöfen die vorhandene, der Compagnie zuständige Waaren und Vorräthe fleißig vorzeigen lassen, und von Zeit zu Zeit nach allen Umständen und Einrichtungen der Compagnie sich genau erkundigen, und desfalls alle hinlängliche Nachricht gewärtigen; so auch ferner bey vorkommenden wichtigen Fällen, z. E. bey Ankaufung neuer, und Verkaufung alter Schiffe, bey Schließung der Contracte mit Küpern und Seilern, und solchen Angelegenheiten überhaupt, da die *Directeurs* für sich allein was zu beschließen Bedenken tragen, denen *Directeurs assistiren*, und endlich sich den Vortheil und das Beste der Compagnie überhaupt, gleich den *Directeurs*, mit möglichstem Eifer, und nach bestem Vermögen, ohne Nebenabsichten angelegen seyn lassen.

9. Dann wird auch die Compagnie, damit alles mit desto mehrerer *Accurateſſe* beobachtet werde, einen Packhof- und *Equipage*-Meister, ferner einen Buchhalter, welcher zugleich Cassirer seyn muß, auch einen Compagnie-Bothen, welcher im Packhause mit *assistiret*, halten, und wird, nach Anleitung des 5ten Artikels der Octroy, die *Election* derselben den *Directeurs* überlassen.

Anlangend den Packhof- und *Equipage*-Meister, wird derselbe, nachdem er zur Treue und Verschwiegenheit eidlich verpflichtet worden, besonders bey Empfang der Materialien und Häringe, auch aller Geräthschaften, stets gegenwärtig seyn, darüber im Packhofe die Aufsicht haben, von allen darin befindlichen Vorräthen und Geräthschaften ein richtiges Inventarium anfertigen, den Abgang und Zuwachs behörig und genau bemerken, auch dahin Sorge tragen, daß die vorräthigen Sachen, jede nach seiner Art und Beschaffenheit, wohl und ordentlich aufgehoben, stets fleißig nachgesehen, und alles Erfor-

der-

erliche beſtens beſorget und angezeichnet werde, alles nter Anordnung und Aufſicht der ihm vorgeſetzten *Direcleurs*. Gleichergeſtalt wird auch der Buchhalter, welher ebenmäßig zu Treue und Verſchwiegenheit verpflichet werden muß, alle bey den Büchern und der Caſſe vorkommende Verrichtungen, unter Aufſicht der *Directeurs*, beſorgen, alles genau verzeichnen, die Bücher in Ordnung halten, die von den *Directeurs aſſignirten* Rechnungen bezahlen, auch von dem Zuſtande der Bücher und der Caſſe monathlich eine *Balance formiren*, und bey der *Direction* einreichen.

10. Alle Gelder, Papiere und Briefſchaften, welche der Compagnie angehören, ſollen in einer eiſernen, mit wey verſchiedenen Schlöſſern verſehenen Kiſte verwahrlich aufgehoben werden, und werden die Schlüſſel zu dieſer Haupt-Caſſe unter zwey *Directeurs* beruhen, dergeſtalt, daß einer ohne den andern nicht zu der Caſſe kommen kann.

11. Das *Directorium* ſoll jährlich die Handlungs-Bücher ordentlich abſchließen, aus denſelben eine vollſtändige und richtige *Balance* von Einnahme und Ausgabe anfertigen, und letztere allenthalben mit Quittungen belegen, und gehörig *juſtificiren*, und ſodenn die ganze angefertigte Jahresrechnung, mit dazu gehörigen *Juſtificatoriis*, den Deputirten communiciren, damit ſolche die Rechnung nachſehen, und ihre etwanige Erinnerung darüber machen mögen, auf daß die Rechnung noch vor der jeden Jahres zu haltenden General-Verſammlung völlig berichtiget werden könne, worin alsdenn den Intereſſenten von dem Zuſtande der Caſſe und der ganzen Societät der gebührende Bericht erſtattet wird.

12. Da auch die Billigkeit erfordert, daß die *Directeurs* und ſonſtige Bediente der Compagnie, welche die Arbeit und Bemühung in Beſorgung des gemeinſchaftlichen Beſten der Societät über ſich nehmen, dafür einige Vergeltung empfangen, und zu dem Ende gewiſſe Beſoldungen ausgeſetzet werden: ſo wird in der allgemeinen Verſammlung an jährlichen *Gratificationen* und Beſoldungen, außer welchen durchaus keine Sporteln ſtatt haben, noch von den Bedienten, bey Vermeidung der *Caſſation* eingeführet, noch irgend jemand abgefordert wer-

den dürfen, hiermit bestimmet, daß jährlich jeder *Director* . . . . . 200 Fl. holl.
der *Equipage*- und Packhof-Meister 450 ″ ″
der Buchhalter und Cassier . 300 ″ ″
der Compagnie-Bothe . . 150 ″ ″
provisorie erhalten solle, indem, wenn die Geschäfte der Compagnie künftighin sich häufen und weitläuftiger werden sollten, auch die Compagnie selbst besser würde zu Kräften kommen, alsdenn der Gehalt nach dem Verhältniß der Arbeit mit einer Zulage leichtlich verbessert werden kann.

13. Bey der alljährlich zu haltenden General-Versammlung der gesammten Interessenten wird das *Directorium* alle wichtige Umstände der Societät, welche sich bis zu einer solchen Versammlung aufhalten lassen, zu allgemeiner Erörterung in Antrag bringen, von dem Zustande der Casse, nach Anleitung des 11 *Art.* Bericht erstatten, damit der etwa zu vertheilende Gewinn alsdann bestimmet, und jedes Mitglied, dem auch zu dieser Zeit die *Inspection* der Bücher frey steht, von dem Zustande der Compagnie beliebige Kenntniß nehmen könne.

Dafern sich aber Fälle ereignen möchten, welche nothwendig von sämmtlichen Interessenten durch Mehrheit der Stimmen entschieden werden müßten, und bis zur jährlichen General-Versammlung keinen Aufschub leiden, so wird und muß die *Direction* eine außerordentliche General-Versammlung veranlassen. Und da es zu weitläuftig und beschwerlich fallen dürfte, allen und jeden Interessenten die jedesmahlige General-Versammlung bekannt zu machen: so wird der Tag der Versammlung allemahl 14 Tage vorher, durch die hierländische Intelligenz öffentlich verkündet werden.

Was sodann in einer solchen Versammlung von den selbst persönlich oder sonsten durch hinlängliche Bevollmächtigte, gegenwärtigen Mitgliedern, nach Mehrheit der Stimmen beschlossen wird, werden alle andere, die etwa nicht erschienen seyn möchten, ohne Widerspruch sich gefallen lassen müssen.

14 Bleibt den wirklichen Einhabern der Actien jederzeit frey, selbige nach Gefallen zu verkaufen, oder sonst zu transporturen; da aber die Sicherheit und Ordnung der Compagnie selbst nothwendig fordert, daß alle

Acti-

Actien-Briefe und derselben Inhaber bey dem Comtoir gehörig *registriret* werden, so werden die Interessenten sich angelegen seyn lassen, ihre Actien-Briefe, so oft sie selbige durch Verkauf oder andere Art auf einen andern Eigenthümer transportiren, auf dem Comtoir der Compagnie bey dem Buchhalter unterschreiben und *registriren* zu lassen, und wird keine *Transaction* einer übertragenen Actie bey der Compagnie statt finden, noch *respectiret* werden, bevor diese *Formalia* geschehen. Hingegen wird bis dahin nur allein derjenige, auf dessen Nahmen eine Actie in den Compagnie-Büchern angesetzt steht, für den rechtmäßigen Besitzer gehalten, und niemand anders auf eine solche Actie in der Versammlung *admittiret*, viel weniger einiger Gewinn an jemanden verabfolget werden, wornach auch Erben, welche dergleichen Actien-Briefe gemeinschaftlich besitzen und unter sich vertheilen, sich zu richten haben werden.

15. Und da die Interessenten der Compagnie ein jeder für sich das *Quantum* seiner Einlage in dem *Fond* der Societät nach eigenem Belieben versichern lassen kann, so wird die allgemeine Assecuranz für die gesammte Societät unnöthig seyn.

16. Sollten künftige Umstände nothwendig machen, mehrere Puncte diesen hinzu zu fügen, oder die jenigen ihrem Inhalt nach abzuändern, oder gänzlich aufzuheben: so bleibt dieses alles der gesammten Societät, so als solches das Interesse und der Nutzen der Compagnie mit sich bringen möchten, vorbehalten, und in den General-Versammlungen, so oft es nöthig seyn wird, gemeinschaftliche Entschließungen deshalb zu nehmen.

Daß dieses in der heutigen General-Versammlung von allen Interessenten für sich und ihre Nachfolger oder Cessionarien also beschlossen und festgesetzet worden, wird von mir Unterschriebenen pflichtmäßig bezeuget. So geschehen Emden auf dem Rathhause *d.* 9 *Augusti.* 1769.

Hesslingh, Secret.

Kurze Beschreibung der Emdenschen Compagnie zum Häringsfang, auf holländischem Fuß, st. in No. 43 der Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

In Holland war die Errichtung dieser emdenschen Häringsfangsgesellschaft gar nicht gleichgültig. Sobald die Nachricht davon bekannt geworden war, ward die Ausfuhre aller zum Häringsfang zu gebrauchenden Schiffe und Geräthschaften von neuem verbothen, und solches an allen Orten publiciret. Weil man auch schon vorher befürchtete, daß in Emden eine solche Compagnie entstehen möchte, so wollten die den Häringsfang treibenden Städte an der Maas schon verbiethen, preußische Unterthanen und Westphälinger überhaupt auf den Häringsschiffen zu gebrauchen; allein die nordholländischen Städte wandten den Mangel an Schiffsholz ein, so daß das Vorhaben nicht zum Schluß kam. Auch war es ein Beweis der Eifersucht der Holländer, daß sie, als die Emdensche Compagnie bekannt wurde, in allen ihren Zeitungen setzen ließen, daß der Häringsfang in demselben Jahre sehr schlecht ausgefallen wäre, und daß die Engländer denselben ganz einstellen würden, bloß um das Publicum zu decouragiren, nicht an der Emdenschen Compagnie Theil zu nehmen. Diesem allen ungeachtet kam die Compagnie nicht nur wirklich zu Stande, sondern besteht auch noch jetzt, und stiftet den preußischen Ländern die ansehnlichsten Vortheile, wenn man bedenkt, wie viele Tonnen Häringe, außer dem holländischen, von Schweden, Dänemark ꝛc. vormahls eingegangen sind. Wie denn z. E. im J. 1766, bloß in Stettin, außer den holländischen Häringen, 2551 Tonnen Häring aus Dänemark und Norwegen, und 12199 Tonnen aus Schweden und Mecklenburg, und also überhaupt 14750 Tonnen seewärts eingekommen sind; wovon die Quantität zu Berlin und Königsberg noch größer gewesen (*). Laut der Verordnung v. 5 May 1778,

(*) Im J. 1763, sind zu Königsberg, 418 Tonnen holländische, und 16349 Tonnen nordische und dänische; im J. 1764, 512 Tonnen holländische, und 20118 Tonnen nordische und dänische

778, wird in der Priegnitz und Mittelmark, besonders in der Residenz Berlin, das ganze Jahr durch ein anderer als emdenscher Häring, zur einländischen Consumtion zugelassen; hingegen in der Altmark, Ukermark, Magdeburg und Halberstadt, geht der privative Verlag der emdenschen Häringe vom 1 Jul. bis um 1 Dec. Die Gesellschaft hat in Berlin gleichfalls ein Comtoir, bey dem Kaufmann Aug. Wilh. Börger, in welchen die Häringe von der Gesellschaft geschickt, und von solchem an die hiesigen Interessenten dieser Gesellschaft, zum Debit vertheilet werden. Für jede Tonne Häringe, welche die Gesellschaft verführt, bekommt sie eine Prämie von ½ Reichsthaler. Die Gesellschaft besteht ungefähr aus tausend Actien, deren jede jetzt ihrem ersten Besitzer 220 holl. Gulden kostet. In den letztern Jahren, seit 1774, hat die Gesellschaft jährlich 5, auch 6½, in dem jetzigen (1780) aber 7 vom Hundert, an die Interessenten vertheilt. Man will mehrere Actien austheilen, um die Geschäfte der Gesellschaft zu vermehren.

Verzeichniß dessen, was bey der emdenschen Häringsfischerey seit Errichtung der Compagnie jährlich gefangen worden:

im J. 1770,	mit 6	Büsen,	1812½	Ton.	Här.	betr.	pro	Büse	21	Last	8	T.
- 1771,	- 10	- -	3359½	-	-	-	-	-	-	24	-	-
- 1772,	- 10	- -	4091	-	-	-	-	-	-	29	-	4 -
- 1773,	- 10	- -	4943¾	-	-	-	-	-	-	35	-	4 -
- 1774,	- 10	- -	5433	-	-	-	-	-	-	38	-	11 -
- 1775,	- 12	- -	4260½	-	-	-	-	-	-	25	-	5 -
- 1776,	- 14	- -	5446¼	-	-	-	-	-	-	27	-	11 -
- 1777,	- 16	- -	6455¼	-	-	-	-	-	-	38	-	11½
- 1778,	- 18	- -	3622¾	-	-	-	-	-	-	14	-	5 -
In diesem Jahre ward auch ein Jäger gebauet.													
- 1779,	- 22	- -	6612⅞	-	-	-	-	-	-	21	-	6 -

sche; im J. 1765, 667 Tonnen holländische, und 22686 Tonnen nordische und dänische; im J. 1767, 747 Tonnen holländische, und 18099 Tonnen nordische und dänische, eingekommen, von welchen wieder der größte Theil in das benachbarte Polen und Großherzogthum Litauen verführt worden ist.

Im Jahr 1780 sind 24 Büsen zur Fischerey abgegangen und noch 5 Büsen nebst 1 Jäger ausverdungen worden welche 1781 mit auf den Fang gehen werden.

Wenn ganze Reiche, Staaten und Nationen so große Vortheile von diesem Fische einsammeln: so ist es unnöthig, zu erweisen, daß derselbe auch einzelen Personen Vortheile einbringe. Man hat bemerkt, daß, wenn der Häringsfang glücklich ist, die meisten Eßwaaren im Preise abschlagen, und hingegen theurer werden, wenn der Preis der Häringe in die Höhe steigt. Auch diejenigen, welche nicht eben mit dem Häringsfange sich beschäftigen, sondern nur den anderswo gefangenen Häring an sich bringen, haben, bey einem vernünftigen und vorsichtigen Handel, von dieser Waare ihren guten Gewinst. Ein Höke, welcher vornehmlich mit Häringen handelt, wird ein Häringskrämer, in einigen oberdeutschen Gegenden Häringer, Fr. Harenger; und eine Frau, welche Häringe im Kleinen verkauft, eine Häringskrämerinn, im g. L. Häringsfrau, oder Häringsweib, Fr. Harengère, genannt.

Figürlich nennt man ein Häringsweib, ein Weib, die ein loses freches Maul hat; eine, die stets zankt und schreyt, oder die stets grobe Reden, Schimpfwörter, Zoten u. d. gl. im Munde führt. Es mag niemand zu ihr gehen, denn sie hat Redensarten an sich wie ein Häringsweib, Fr. on ne la fréquente pas parce que c'est une harengère. Wie ein Häringsweib schreyen oder sprechen, ein Schandmaul haben, Fr. crier comme une harengère; parler comme une harengère; dire des injures comme une harengère.

Der Preis der Häringe ist nach Beschaffenheit des Fanges, nach der Verschiedenheit und den Stufen der Güte, nach der Jahrszeit, nach dem Orte, wo sie gefangen sind, und wo sie herkommen, nach den Kosten des Transportes und der Fracht, und nach den großen oder vielen Zöllen, verschieden. Die ersten Tonnen von neuen Häringen werden am theuersten, zu 1, 2

bis

bis 300 Gulden verkauft, weil man dieſe Häringe für eine vorzüglich geſunde und angenehme Speiſe hält. Kaum ſind daher diejenigen 10 Täge nach dem 24 Jun., welche die Häringe wenigſtens im Salze liegen müſſen, ehe ſie verkaufet werden dürfen, verfloſſen, ſo ſehnet ſich in Holland jedermann darnach. Bey ſolcher Gelegenheit wiſſen die Häringsjäger ihren Vortheil gut zu machen. Sie rüſten nähmlich, wie ſchon erwähnt, alte Büſen und kleinere Fahrzeuge aus, und folgen damit den Häringsſchiffen kurz nach ihrer Ausfahrt nach, denen ſie alsdenn die neuen Häringe abnehmen. Wer von ihnen die erſte Tonne in eine der holländiſchen Städte bringt, wird reichlich belohnet; und daher achten es dieſe Leute nicht, wenn der Wind nicht gut iſt, eine Tonne Häring auf einen Wagen zu legen, und damit längſt dem Ufer der See und durch den kürzeſten Weg in die nächſten Städte zu eilen, wobey der Geſchwindeſte den beſten Markt hat. Wenn aber der erſte Appetit geſtillet iſt, ſo fällt auch der Preis der Häringe, und wird oft die ganze Laſt nicht ſo theuer, als die erſte Tonne, bezahlet. Denn mehrentheils gilt die Laſt Häringe in Holland zwiſchen 150 bis 170 holl. Gulden, was nähmlich den guten Häring anbelanget; da hingegen die ſchlechtern Sorten, als: Wrack, Wracks-Wrack und Stank, weit geringer, und oft zu 50 und weniger Gulden verkaufet werden. Bey einigen Gattungen, als: den Maikens- und Vollhäringen, geſchieht dieſer Verkauf insgemein nach Gulden; bey andern hingegen, hauptſächlich aber bey den Brandhäringen, nach Pfunden flämiſch. Für die promte Bezahlung wird 1 Procent Rabatt gegeben. Für die Tonnen ſelbſt wird, wenn ſie ordentlich ſind, und ihrer 12 auf die Laſt gehen, nichts bezahlt; will aber der Käufer die Häringe in größere oder kleinere Tonnen gepacket haben, ſo muß er dieſelben beſonders bezahlen. Als etwas beſonderes wird bemerkt, daß im J. 1718, die Häringe

in Holland so wohlfeil gewesen, daß man eine aus 12 Tonnen bestehende Last, zuerst für 110, nachher aber für 83 holländische Gulden kaufen konnte. Wenn nun gleich dieser Fisch in seinem Preise steigt und fällt, so bleibt er doch alle Jahre so wohlfeil, daß ihn auch der Aermste zu seiner Nothdurft und Speise kaufen kann.

Dem Häringe, der etwas angegangen ist, hilft man dadurch, wenn man ihn in Wasser, worin man Erlenrinden hat weichen lassen, leget, und hernach spaltet und räuchert; da er alsdenn wie Bückling schmeckt.

Der Häring ist ein theures Geschenk der Güte Gottes für die äußersten Nordländer, die sonst den allergeringsten Theil der Natur-Reichthümer empfangen zu haben scheinen. Mit dem Häring ist ihnen zugleich eine Menge großer und kleiner, niedlicher und nutzbarer Seefische zugewandt. Diese sind desto besser, fetter und dauerhafter, je weiter nach Norden solche gefangen werden, damit auch dessen Bürger das ihnen beschiedene Theil Speise in der vollkommensten Beschaffenheit empfangen; wie denn die Erfahrung genug bestätiget, daß dieser Fisch auch bey uns des Winters, und in der strengsten Kälte, im besten Stande sich befindet.

Sowohl in den Nordländern, als auch in verschiedenen Gegenden von Europa, wird mehr Fisch, als Fleisch, gegessen. Dieses muß man von dem gemeinen Volke in Holland und England, desgleichen an den Küsten von Frankreich, sagen. Kein Fisch aber wird in solcher Menge verzehret, als der Häring; und es ist vielleicht durch die halbe Welt kein Gericht, welches so allgemein bekannt und beliebt wäre, als ein guter Häring. Kaiser Carl *V.* speisete ihn mit besonderm Appetite auf Beukelszoon's Grabe (s. oben, S. 748), und

nd Millionen dieſer Fiſche werden, mit noch größerm ppetite, als der kaiſerliche war, tagtäglich in Pallä- en und Bauerhütten verzehret. Die Einwohner gan- er Provinzen, wie z. E. die Thüringer, haben, wegen hrer vorzüglichen Begierde zu dieſem Fiſche, den Bey- Nahmen der Häringsnaſen erhalten; und wenn dieſer Nahme allen denen zukommen ſollte, die dieſes Gericht or allen andern lieben, ſo möchten nicht viel Nation- n von dem Beynahmen der Häringsnaſen ausgeſchloſ- en bleiben. Der Häring iſt bey unſern Mahlzeiten ine niemahls genug geſchätzte Gabe der wohlthätigen Regierung Gottes. Geſunde und Kranke genießen ihn hne Schaden; und ſo gar eine übermäßige Begierde ach deſſen Genuß iſt öfters unſchädlich ausgefallen.

Von einer äußerſt unordentlichen Begierde einer ſchwangern rau, in Deventer, nach Häringen, wird in den bresl. Samml. v. Mon. März 1719, S. 590, berichtet, daß ſie n der Zeit ihrer Schwangerſchaft 1400 geſalzene Häringe, oh- e Schaden ihrer Geſundheit gegeſſen. Wenn nun gleich die Zeit von 280 Tagen auf dieſe große Portion gerechnet wird, ſo ommen doch für jeden Tag 5 Häringe. Wie ausſchweifend uch dieſe Perſon in ihrem Appetit geweſen, ſo kann derſelbe och, in Vergleichung mit andern, deren Verlangen nach un- ewöhnlichen und ekelhaften Speiſen ausſchweifet, noch entſchul- iget werden. Von dem, von dieſer Perſon zur Welt gebrach- en Kinde wird gemeldet, daß ſolches eine unmäßige Begierde ach dem Genuß dieſes Fiſches lebenslang empfunden habe.

NIC. TULPII obſ. de prægnante edente mille quadringentos hale- ces, ſt. in Deſſen *Obſſ. med.* Edit. V. Lugd. Bat. 1716, 8. Lib. II. Cap. 24, S. 132, f.

Eben ſo ſeltſam iſt die Nachricht, in Richters Ichthyo- heologie, S. 329, von einer Reichsgräfinn, die ein ſo au- erordentliches Verlangen hatte die Bäcklein (das Fleiſchige an en Deckeln der Kiemen) von Häringen zu eſſen, daß ſie auch iber eine Million Reichsthaler darauf verſchwendete, und die Grafſchaft verſchuldete, weil zu einer ſehr kleinen Schüſſel über 3 Tonnen Häringe gebraucht wurden.

Eine mit ſo vieler Sorgfalt zubereitete und auserle- ene Speiſe verdient in der That wohl, daß ſie jährlich in Par Wochen den feinen Geſchmack großer Herren

und

und reicher Leute vergnüge, und daß sie im übrigen Theile des Jahres der Armuth zum Unterhalt diene. Der Häring an sich ist ein sehr zarter Fisch, dessen Fleisch leicht verdaulich ist, und der den Vorzug aller von Zugthieren genommenen thierischen Speisen hat, daß sie überhaupt gesunder, als andere, die keine Leibesübung haben, sind. Das Salz, welches ihn vor der Fäulniß beschützet, hindert auch noch im Magen, daß uns diese Speise nicht durch die Fäulniß schädlich werde, und beschleuniget die Verdauung derselben, indem es das seinige zur Auflösung der Fleischfasern beyträgt, wenn sie die Verdauungskräfte einmahl in Arbeit genommen haben. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß empfindliche Personen von diesem Salze purgieren; und ob gleich diese Wirkung eigentlich keiner alltäglichen Speise eigen seyn sollte, so sind doch unter allen Speisen, welche merkliche Arzeneykräfte besitzen, diejenigen, welche den Leib öffnen, noch am wenigsten nachtheilig, weil diese Ausführung eine der allernothwendigsten ist, und weil sie bey den meisten Leuten, welche neue Häringe speisen, schlecht von statten geht. Man kann sie dadurch befördern, wenn man die kleine trockne Hitze und den Durst, welchen der Genuß des Salzes erreget, durch häufiges dünnes Getränk mindert; denn da hierdurch die Salze noch mehr aufgelöset werden, so wirken sie desto lebhafter in die Gedärme, und auf solche Weise werden die Gedärme desto reiner ausgespühlet. Eben um dieser Hitze und des Durstes willen, welchen das Salz erreget, ist es nützlich, die Häringe mit solchen Gerichten zugleich zu genießen, die das Geblüt kühlen, versüßen, und seiner Erhitzung vorbeugen. Der Gurkensalat, die jungen Erbsen und Bohnen, schicken sich am besten zu dieser Absicht. Allein, man kann deshalb doch nicht allgemein behaupten, daß die Häringe schlechterdings gesund wären. Ein Schwindsüchtiger würde sich durch ihr Salz so-

owohl den Husten vermehren, als auch das schleichen-
e Fieber, welches in einer langsam auszehrenden trock-
en Hitze besteht, zu seinem Schaden unterhalten.

Nach des Tulpius Anzeige, wird in den Niederlanden
afür gehalten, daß von den frischen Häringen die Krankheit-
n, wie die Nebel von der Sonne zerstreuet würden, und daß
er Aerzte Aernde nie unfruchtbarer sey, als wenn die Häringe
nkommen. Dieser gute Gesundheitszustand aber dürfte, mei-
es Erachtens, nicht sowohl den Häringen, oder doch nebst die-
n, der angenehmen Jahrszeit und Witterung zuzuschreiben
yn.

Wenn der Häring gesund seyn soll, muß er weder
u frisch, noch zu alt seyn. Er muß wenigstens 10 Ta-
e lang vom Meersalz durchdrungen worden seyn.
Wird er zeitiger, und ehe ihn die Lake recht durchgear-
eitet hat, verspeiset, so schmeckt er salziger und schlech-
er. Je länger der Häring in der Tonne gelegen hat,
esto besser, zarter und sanfter wird er, weil das Salz
hn recht durchdringt, und die Feuchtigkeit des Häring-
s dem Salze die allzu große Schärfe benimmt. Da-
er sind die allerersten neuen Häringe, die oft an den
Gräthen noch bluten, nicht die dienlichsten; sie neh-
nen zu leicht einigen Grad der Fäulniß an; das Salz,
elches sie davor beschützen sollte, liegt öfters noch in
einen würfeligen Krystallen unzerschmolzen auf ihnen,
enn sie bey uns ankommen, und ihr Genuß verursa-
het Magendrücken und Unverdaulichkeit. Ein ganz
lter Häring ist hart und schwerverdaulich, und gibt un-
eine Nahrungssäfte. Man sucht ihn zwar durch das
Auswässern unschädlicher zu machen; da man ihm
ber, indem man ihm sein Salz nimmt, seinen ersten
Saft nicht wieder ersetzen kann, so ist er allezeit weit
nter dem frischen Häring, und hat niemahls ein so
aftiges und wohlschmeckendes Fleisch. Verdorbene
Häringe, (wenn sie in ihren Tonnen nicht wohl gepackt
ewesen, oder die Tonnen leck geworden sind,) müssen,
hres noch an sich habenden Salzes ungeachtet, als eine

völlig

muß man verhüten, daß er nicht wasserfaul schmecke. In dieser Absicht werden die Häringe zuerst abgewaschen, alsdenn in ein Geschirr gethan, und mit frischem Wasser begossen. Man läßt sie 1, 2 bis 3 Tage wässern; nur daß sie alle Tage frisches Wasser bekommen. Alsdenn nimmt man sie heraus, und steckt ihnen hölzerne Spießchen durch die Augen, und an jedem Spieß 5 bis 6 Stück. Ein solcher ausgewässerter Häring heißt Fr. Hareng dessalé, Hareng frec oder bec. Nach dem Auswässern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In diesem Zustande wird er mit märkischen Rüben gekochet. Man läßt die klein geschnittenen Rüben in einem Kessel, Schmor-Topfe oder einer Casserole für sich allein kochen, leget, wenn dieselben gar sind, den in Stücke zerschnittenen Häring hinzu, und läßt ihn mit den Rüben noch einen kleinen Sud thun. Man kann ihn auch, doch ohne ihn vorher trocken werden zu lassen, mit einer Zwiebel-Soße, mit einer Butterſoße, mit Erbsbrühe, mit Majoran, mit Sahne und Kümmel zurichten.

Häringe mit einer Zwiebel-Soße. Man schneidet gewässerte Häringe mitten entzwey, thut sie in einen Kessel oder Casserole, gießt Wasser darauf, setzt sie zum Feuer, und nimmt sie, wenn das Wasser einen weißen Gäscht bekommen hat, wieder vom Feuer. Unterdessen schälet man Zwiebeln, schneidet sie klein, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet Ingber, Pfeffer, Saffran und eine Handvoll geriebene Semmel darein, gießt Brühe oder Petersilienwasser darauf, und setzt es so auf Kohlen; thut ferner ein Stück Butter daran, und läßt es eine Weile kochen, bis die Zwiebeln weich zu werden anfangen, und die Brühe dick wird; legt alsdenn die Häringe hinein, läßt sie ganz gemächlich ein wenig kochen, und richtet sie alsdenn an.

Häringe mit einer Butter-Soße. Man nimmt gewässerte Häringe, zerschneidet sie, und läßt sie sieden. Alsdenn läßt man ungefähr ½ Pfund Butter auswaschen, legt diese auf eine zum Anrichten gehörige Schüssel, streuet etwas geriebene Semmel und Muskatenblüthe darauf, gießt ein wenig Wasser daran,

setzt

ſetzt es auf ein Kohlenfeuer, legt die Häringe darein, decket ſie mit einer Schüſſel zu, und läßt ſie eine gute Weile dämpfen. Bey dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Muskatenblüthe.

Auf andere Art. Man läßt die gewäſſerten und zerſchnittenen Häringe in einer Pfanne mit Waſſer, ſo lange, wie harte Eyer, ſieden, ſeihet alsdenn das Waſſer wieder davon ab, thut dagegen ziemlich viel Sahne, etwas Butter, und nur ein wenig Fleiſchbrühe daran, würzet ſie mit Ingber und Muskatenblüthe, läßt ſie noch ein wenig aufſieden, richtet ſie an, und beſtreuet ſie noch mit ein wenig Muskatenblüthe.

Häringe mit Erbsbrühe. Man läßt Erbſen weich kochen, querlet und ſtreicht ſie durch, und thut ſie in einen Tiegel; hernach läßt man ein Nößel gute dicke Sahne kochen, gießt dieſe unter die durchgeſtrichenen Erbſen, rührt es wohl durch einander, legt ein Stück Butter darein, wirft Muskatenblüthe und Ingber daran, und läßt es zuſammen in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen. Alsdenn legt man die abgeſottenen Häringe dazu, und läßt ſie noch ein wenig kochen. Nach dieſem röſtet man würfelig geſchnittene Semmel aus Butter fein goldgelb. Bey dem Anrichten der Häringe ſtreuet man die geröſtete Semmel darüber. Man kann auch würfelig geſchnittenen Speck mit unter die Semmel röſten.

Häringe mit Majoran. Wenn die Häringe abgeſotten ſind, thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muskatenblüthe, Ingber und Majoran, gießt Brühe daran, und läßt es kochen, bis es dick zu werden anfängt; alsdenn legt man die Häringe hinein, welche noch ein wenig in der Brühe kochen müſſen, und richtet ſie an.

Häringe mit Sahne und Kümmel. Man läßt 1 Nößel Sahne ſieden; nimmt ferner 4 Eydotter, eine Meſſerſpitze rohes Mehl, und ein Stück Butter, querlt dieſes durch einander, gießt die geſottene Sahne hinein, und rührt es um, damit die Sahne nicht zuſammen laufe; man wirft auch ein wenig Kümmel dazu, und rührt es beym Feuer ſo lange ab, bis es ein wenig dick wird. Endlich richtet man die abgeſottenen Häringe an, gießt die Brühe darüber, und ſetzt die Schüſſel auf ein Kohlenfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig in die Häringe ziehe. Man muß aber wohl Acht haben, daß es nicht zuſammen koche. Endlich ſprengt man abgeklärte Butter darüber.

Um die getrockneten Häringe zu braten oder zu rösten, beſtreicht man dieſelben mit Butter, beſtreuet ſie mit etwas Mehl, bratet ſie auf einem Roſte über gelindem Feuer fein goldgelb, und beträufelt ſie öfters mit Butter. Wenn ſie angerichtet werden, gibt man braune Butter dazu.

Häringe gebraten auf andere Art. Die Häringe werden erſt gewäſſert, und alsdenn bey den Schwänzen aufgehängt, damit das Waſſer aus- und ablaufe. Hernach wendet man ſie in Mehl um, bäckt ſie in brauner Butter, und beſtreuet ſie mit Ingber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tiſch gegeben, oder man macht eine Senfbrühe darüber.

Häringe in Papier gebraten. Man nimmt dergleichen Häringe, und hacket ihnen ein Spitzchen vom Schwanze, und ein Stückchen vom Kopfe weg; hernach nimmt man zu jedem Häring einen halben Bogen reines weißes Papier, beſchmiert ſolchen recht dick mit Butter, legt den Häring darauf, und ſchlägt den obern und untern Theil vom Papier über denſelben, und wickelt ihn recht ein. Das Papier wird auswendig ebenfalls mit Butter beſtrichen, damit es, wenn es auf den Roſt geleget und der Häring darin über gelindem Feuer gebraten wird, nicht verbrenne.

Den auf letztere Art in Papier gebratenen Häring, bringt man in ſeiner Einwickelung zu Tiſche, und leget einen neben dem andern auf die Schüſſel hin, ohne den Rand derſelben womit zu beſtreuen. Will man aber dieſen Brathäring zur Garnirung einer Schüſſel Vorkoſt, als: Sauerkohl, Milchkohl, durchgeſtrichenen Erbſen u. ſ. w. haben, ſo muß das Papier davon genommen, und der Häring über die Vorkoſt hin geleget ſeyn; oder es wird derſelbe auf den breiten Rand der Schüſſel rings herum geleget, da er denn in zwo Hälften, im erſtern Falle aber gar nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen wird.

Die Bratbäringe laſſen ſich auch mit einer braunen Soße ubereiten. Man gießt nähmlich, wenn die Häringe gebraten nd, eine Soße von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, (auch Stachelbeeren, wenn es die Jahrszeit erlaubt) Kapern und einen Löffel voll Eſſig hinzu, und richtet ſie mit Citronenſcheiben warm an.

Um gebackene Häringe zu bereiten, werden die Häringe, nachdem man ihnen die Floßfedern nebſt den Gräthen ausgeſchnitten, auch die Milch oder den Rogen heraus genommen hat, 3 bis 4 Stunden in ſüßer Milch eingeweichet, alsdenn ſauber abgetrocknet, in eine Soße eingetunket, und in Butter abgebacken. In dieſe Soße muß kein Zucker kommen, und man kann das Mehl dazu mit Wein und ein Par Eyern anrühren. In eben dieſer Soße kann Peterſilienkraut eingetunket und mitgebacken werden. Sie dient alsdenn zum Garniren der Schüſſel, worin die gebackenen Häringe angerichtet werden.

Gefüllte Häringe. Wenn die Häringe 3 oder 4 Tage gewäſſert ſind, nimmt man die Milch, hackt dieſelbe, thut 2 Endotter, ein wenig Peterſilie, Ingber, Pfeffer, Muskatenblüthe und ein wenig geriebene Semmel darein, macht ein Füllſel daraus, thut es in die Häringe, und läßt ſie in einer Bratpfanne mit heißer Butter fein braun werden.

Gewäſſerte Häringe kann man auch ſpicken, und hernach auf oben beſchriebene Art braten.

Um die Häringe zu marinieren, nimmt man gewäſſerte, von dem Rogen oder der Milch entledigte, und getrocknete Häringe, und läßt ſie auf einem Roſte ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt ſie kalt werden, ſchichtet ſie feſt an einander in eine Schüſſel oder ein anderes gutes irdenes Geſchirr, legt dazwiſchen allemahl Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenſcheiben, grob

geſtoßenen Pfeffer und Zimmet, und beſtreuet ſie damit. Endlich begießt man ſie mit Baumöhl und gutem Weineſſig, deckt ſie wohl zu, beſchwert ſie, wenn man ſie lange aufheben will, und verwahrt ſie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen iſt, wird den alſo zubereiteten Häring eben ſo ſehr nach ſeinem Geſchmacke finden. Wollte man ihn etwann nicht kalt aus Eſſig haben, ſo kann man ihn wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder wie Schnäpel mit, in Scheibchen geſchnittenen, märkiſchen Rüben anrichten.

Mit Häringen kann man auch Hühner und Kapaunen ſpicken; ſiehe unter Huhn.

Häringsbrühe über andere Fiſche. Die Häringe, nachdem ſie gewäſſert und in Stücke geſchnitten worden, und eine Weile in Wein oder Eſſig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlaſſene Butter gethan, und unter ſtetem Rühren mit einander geröſtet. Alsdenn gießt man Wein daran, läßt es noch eine Weile ſieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muskatenblüthe und Citronenmark daran, und läßt es aufſieden. Beym Anrichten kann man Zucker oder Baumöhl, nebſt gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Endlich wird der Häring auch gebraucht, um ſchöne wohlſchmeckende Paſteten davon zu verfertigen. In dieſer Abſicht werden gewäſſerte und getrocknete Häringe zuvörderſt in eine tiefe Schüſſel gethan, und mit einer Beitze begoſſen, welche aus Weineſſig, Salz, geſtoßenen Nelken und Muskatenblüthe, Zwiebeln, Peterſilie, Thymian und Baſilien, beſteht. Gedachte Species werden nebſt Lorberblättern und Citronenſchalen klein gehacket, zu dem Weineſſig gethan, und durch einander geſchlagen, und die Häringe damit übergoſſen. Man decke hierauf die Schüſſel zu, und läßt es eine Weile ſtehen.

)en. Sodenn ſetzt man die Häringe mit der Beitze und nit Butter auf das Feuer, damit ſie davon zwar ziemich durchzogen, aber nicht ſo weich werden, daß ſie herach beym Backen in der Paſtete zerkrümeln und aus inander gehen können. Hierauf nimmt man von andern riſchen Häringen die Milch, und von Gräthen abgeonderte Mittelſtücke, die nebſt der Milch etwas ausewäſſert worden, hacket dieſes mit fein geriebenem Brod, auch etwas in Milch geweichter und wieder ausedrückter Semmel, nebſt abgeklärter Butter, auch eigen Eyern, fein zuſammen, thut geriebene Muskaennuß, fein gehackte Peterſilie und geriebene Citron-Schale hinzu, und wenn das Gehäck zu dünn ſeyn ſolle, muß man es mit geriebenem Brode verdicken. Von ieſem Gehäcke nun ſtreicht man unten in die Paſtete, gt den Häring, der in Hälften oder in kleinere Stücke erſchnitten, Kopf und Schwanz aber davon genommen yn muß, darauf, bedeckt den Häring mit dem Gehäcke, ieſes aber mit einem Oberblatte von Blätterteig. Beym Anrichten kann man eine beliebige Soße hinein hun. Gemeiniglich nimmt man hierzu Zwiebeln, Peerſilie, Sardellen, oder ſtatt deren ein Stück von gutem twas ausgewäſſerten Häring, und Kapern. Dieſes ber wird mit geriebener Muskatennuß, ein wenig geoßenem Pfeffer, weißen Baumöhl, Weineſſig und eiem Löffel voll Senf zuſammen gerühret und eingegoſen, welche Soße einen hohen Gout zu der Häringsaſtete abgibt.

Die getrockneten und geräucherten Häringe, oder ie Bücklinge, inſonderheit die Speckbücklinge oder Flickhäringe, ſind von ganz angenehmen Geſchmacke. Der gemeine Mann gibt ihnen den Nahmen Appétit, weil ſie die Luſt zum Trinken vermehren. Wenn man ie aber ohne Nachtheil eſſen will, muß man einen ſtar-

ken Magen besitzen, in keiner Präservationscur begriffen seyn, und keine Hoffnung auf sie setzen, um sich damit fett zu machen. Man kann sie roh essen, oder wie die Häringe backen (s. oben, S. 803), oder braten, oder in Eyerkuchen bringen.

Weil die Speckbücklinge der Länge nach von einander gespalten, und also besser durchgeräuchert sind, werden sie, wenn sie mit Butter bestrichen, auf einen Rost geleget und gebraten werden, mit mehrerm Wohlschmack, als die trocknen Bücklinge, gegessen.

Ehe die trocknen Bücklinge auf den Rost geleget werden, werden sie am Rücken aufgeschnitten, daß sie breit werden, von dem Eingeweide entlediget, und auf eine Schüssel geleget, und, wenn sie allzu dürre sind, mit Bier begossen. Wenn sie solcher Gestalt eine Zeit lang gelegen haben, nimmt man sie heraus, überschmiert sie dick mit Schmalz, oder recht ausgewaschener Butter, leat sie auf den Rost, und läßt sie langsam auf Kohlen braten. Beym Anrichten gießt man noch braun gemachte Butter darüber, und tröpfelt, nach Belieben, auch Citronensaft daran.

Will man Eyerkuchen mit Bücklingen füllen, so müssen diese in ganz feine und dünne Stücke geschnitten seyn, und, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, oben darauf geworfen werden, ehe der Kuchen hart wird, und man ihn umwendet.

Nächst dem Nutzen der Häringe und Bücklinge bey unsern Mahlzeiten, werden ihnen noch in verschiedenen Krankheiten große Arzeneykräfte beygeleget, für deren Richtigkeit und unfehlbare Wirkung aber ich nicht Bürge seyn mag, ob ich gleich dieses ihnen nachrühmen muß, daß, wenn sie gleich nicht die Hülfe leisten, weshalb man sie anpreiset, sie doch auch in den meisten Fällen eben keinen Schaden stiften dürften. Ich will einige derselben, aus der großen Menge medicinischer Haus-

Mit-

Mittel, anführen, die mir die erweislichſten und zu-
äglichſten zu ſeyn ſcheinen. Die ſo genannte Seele
der vielmehr die Blaſe des Häringes, ſoll ein bewährtes
Mittel wider die Verſtopfung des Harnes ſeyn, wenn man
liche derſelben in heißem Brunnenwaſſer ſo lange um-
ihret, bis ſie zergangen ſind, und ſo warm, als es der
ranke leiden kann, ihm zu trinken gibt. Eben dieſe
ute Wirkung ſoll auch erfolgen, wenn die Blaſe ge-
ehret und zu einem Pulver zubereitet wird. Ein Hä-
ing gegen die Nacht gegeſſen, und nichts darauf ge-
unken, ſoll den Huſten vertreiben. Dieſe Cur aber
ürfte denen, die einen Häring zu eſſen pflegen, um
ſto mehr trinken zu können, unleidlich ſeyn. Die
Milch vom Häring, mit etwas Butter geröſtet, und
nach durch ein Tuch gepreßt, ſoll ein gutes Mittel
r erfrorne Glieder ſeyn, wenn dieſe Salbe auf ein
der geſtrichen, und darüber geleget wird; auch ſoll
eſelbe den Schmerz und das Jucken, welches man
erfrornen Gliedern bey jeder Aenderung des Wet-
rs empfindet, vertreiben. Ein über den Rücken
ſpaltener Häring, auf die Fußſohlen gelegt, ſoll
e Flüſſe vom Haupte abziehen, die Waſſerſucht ver-
hren, und die Fieberhitze mindern. Die Härings-
ake gibt ein ſtets fertiges Klyſtier ab, und wird in-
nderheit in der Waſſerſucht und im Hüftweh empfoh-
n, wenn ſolcher vorher mit Korinthen abgekocht wor-
n. Ein Umſchlag von Häringslake wird als ein
Verwahrungsmittel vor dem kalten Brande angeprie-
n. Wenn jemand von Schlangen und Nattern,
der von einem tollen Hunde, gebiſſen worden, wird
upfohlen, nächſt einem Eſſigtrank, und wenn die
Wunde mit Eſſig vorher ausgerieben worden, einen
ufgeriſſenen Häring von der inwendigen Seite alſo
uf die Wunde zu legen, daß dieſelbe ganz mit demſel-
en bedecket werde.

Das Fullerische Häringspflaster, welches gebraucht wird, wenn die fieberhafte Materie den Kopf angreift, die Lebensgeister unterdrückt, und eine Dummheit oder Schläfrigkeit erwecket, ist an vielen Orten berühmt, und wird also verfertiget. Man nimmt von der weißen, frisch und zu rechter Zeit gegrabenen Zaunrübe (Bryonia), wenn sie trocken ist, ein Pulver zu 4 Loth, 6 Loth schwarze Seife, 8 Loth Bücklinge, und 3 Loth Salz, vermischt dieses mit einander, und bindet es auf die Fußsohlen, womit alle 12 Stunden abgewechselt werden kann.

In der Pest und in pestartigen Fiebern, soll der Häring sehr heilsam seyn; welches Dodd mit dem Zeugniß des jüdischen Arztes, Brudus Lusitanus, in seinem Buche de victu in febribus, beweiset. Dieser schreibt, man solle zur Pestzeit dafür sorgen, daß der Kranke, was er zu sich genommen, auch bey sich behalten möge, weil seine Natur sonst bey überhand nehmender Kraftlosigkeit, der Krankheit nicht widerstehen könne. Hierzu soll ein gesalzener, leicht zu verdauender Fisch, vornehmlich der geräucherte Häring, dienlich seyn, da er den Magen von den darin befindlichen verdorbenen Feuchtigkeiten trocknet, Appetit und Durst erwecket, und einen verdorbenen und von Ekel widrigen Magen in Ordnung bringt. Nur muß der Kranke sich, eine Stunde nach dem Genuß desselben, vom Trinken enthalten; hernach aber kann er ein Glas kaltes Wasser zu sich nehmen, wodurch der Magen gestärket, und der Ekel gehoben wird.

Von einigen Aerzten wird der Gebrauch des Häringes, zur Reinigung stinkender Geschwüre, für heilsam gehalten; so wie der getrocknete und zu Pulver geriebene, und also in das Getränk gemischte Rogen, die verstopften Harngänge eröffnen soll. Der Asche

von

on einem verbrannten Häringe wird die Kraft, ie Nieren- und Blaſenſteine zu zermalmen, beyelegt.

Folgende Verſe, die ein gewiſſer Arzt Laurentius verfertiget, ein Herzog in den Niederlanden aber, wie ſie auf einer alten Tafel geſtanden, in ſeinem Speiſeſaal aufhängen laſſen, enthalten viel tröſtliches, zum Ruhm des Häringes, aber deſto ſchlechteres Latein:

Halec ſalſatum, craſſum, blancum, graue, latum,
Illud dorſatum, ſciſſum, peruentrificatum,
Huic caput ablatum, ſic pellibus excoriatum,
Intus mundatum, crudum, vel igne crematum,
Illi cepe datum, per panem ruſtificatum,
Hoc ſi coenatum, dum tranſis nocte cubatum,
Id theriacatum, velut antidotum preciatum,
Quod parit optatum potamen largifluatum,
Dans de mane ratum guttur rebiſondo paratum,
Hauſtum, proſtratum, reparat, mediatque palatum,
Et caput & pectus deſiccat phlegmatiſatum,
Dans vrinatum cito, mox deinde cacatum,
Dirigit inflatum, penetrando cibum veteratum.
Hoc medicamentum fert *Laurens* verſificatum.

CHRIST. FRANC. PAULINI de quartana ab halece curata, ſt. im *Append. ad Dec. II. A. V. Eph. Nat. Cur.* S. 16, f.

Ein bewährtes Präſervativmittel gegen die Hornviehſeuche, iſt, dem Viehe an demſelben Tage, da es ausgetrieben werden ſoll, einem jeden Stück einen Häring, welcher vorher in reinem Theer (wozu nähmlich kein Oehl oder Thran gegoſſen iſt,) tüchtig umgewendet worden, in den Hals zu ſtecken, und zwar ſo, daß der Kopf des Häringes voran kommt; wobey man die Einrichtung machen kann, daß einem alten oder großen Stücke Vieh ein großer, einem Rinde aber ein kleiner Häring gegeben werde.

Nach dem Berichte der Breel. Samml. v. J. 1719, S. 320, hat ein Wirth zu Raſtenburg in Preußen, ſein Vieh dadurch gerettet, daß er demſelben des Morgens einen mit Theer beſtrichenen Häring einſtecken laſſen. Vielleicht dürfte aber dem Theere, in dieſem Falle, mehr, als dem Häringe, zuzuſchreiben ſeyn.

In Frankreich werden die friſchen Häringe beym Fiſchfange zur Lockſpeiſe oder zum Köder gebraucht, und zwar ſo ſtark, daß dadurch die ohnehin ungeheure Conſumtion derſelben noch ungemein vergrößert wird. Jeder Fiſcher auf der Küſte von Dieppe braucht bey jeder Ausfahrt 7 bis 800 Häringe für die Ausſpannung ſeiner Netze, und jeder Fiſcher macht bey bequemer Witterung viele Ausfahrten in einer Woche.

Auf den Küſten von Norwegen düngen die Einwohner ihr Land mit dem, was von den eingeſalzenen Stockfiſchen und Häringen weggeworfen wird. In Newfoundland thun ſie eben daſſelbe, welches an beyden Orten von ſolcher Wirkung iſt, daß ſie keine von allen reichen Düngungen ſtärker haben kann.

Nach dem Berichte des Hrn. Prof Schreber, im 5 B. ſeiner neuen Cameralſchr. S. 468, aus einem Briefe vom 3 Sept. 1765, gelangte ein gewiſſer Amtmann zu 16 Tonnen verdorbener ſchwediſcher Häringe, die weggeworfen werden ſollten. Er ließ ſie auf den Miſthof bringen, und mit Stroh, hauptſächlich aber mit Streuling von Kiennadeln vermengen und bedecken. Nachdem ſie ſo lange gelegen hatten, bis ſie verfault waren, welches zwar nicht ohne gar übeln Geruch, wie man leicht denken kann, geſchah, ließ er dieſen animaliſchen Dünger auf das Gerſtenfeld, welches Sandland in niedrigem Felde war, bringen. An ſtatt, daß ſonſt die Gerſte von gar kleinem Wuchſe war, iſt ſie auf den mit Häringen gedüngten Grundſtücken faſt mannshoch gewachſen, und hat große und volle Aehren getragen.

Vom Häring und Häringsfang, ſ. Bresl. Samml. 6 Verſ. Dec. 1718, S. 1994 — 1998.

Glaubwürdige Nachricht von der großen weißen Häringes-Fiſcherey in Schottland, welche von den Holländern bei der Inſel Zetland jährlich allein getrieben wird; die Art und Weiſe, wie der Häring gefangen, eingeſalzen, und in Tonnen eingepacket wird; Vorſchrift, wie die Engländer dieſe nutzbare Handlung treiben können ꝛc. aus dem Engl. überſetzt. Bremen, 1759, gr. 8. 3 B.

Naturgeſchichte der Häringe, ſ. im 9 Th. der ökon. phyſikal. Abhandl. Lpz. 1756, 8. S. 105 — 138, und 10 Th. S. 350 — 358.

Nachricht vom Häring und Häringsfang, ſ. im 70 St. des 3 Th. des Reichs der Nat. und Sitten, Halle, 1758, gr. 8.

Sur la pêche du Hareng & de la Morue, ſ. im *Journ. oecon.* Avr. 1759, S. 180 — 183.

Natürliche Geſchichte des Härings, ſ. im 6 St. des 23 B. des Hamb. Magaz. 1759, 8. S. 563 — 587.

Von dem Häring, und von dem Handel, der damit getrieben wird, ſ. das 3 St. des 4 Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1766, 8. S. 33 — 40; 4 St. S. 49 — 61, und 5 St. S. 65 — 73; desgl. im 49 — 53 St. der gel. Beytr. zu den braunſchweig. Anzeig. v. J. 1770.

Von den Heringen, ſ. das 16 — 18 Blatt der Berlin. Beſchäftig. und Leſereyen, v. J. 1770.

Naturgeſchichte der Häringe, ſt. im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 33 — 43.

Verſuch einer vollſtändigen Natur- und Handlungsgeſchichte der Häringe, zum Nutzen und Vergnügen, von Fried. Sam. Bock. Königsb. 1769, gr. 8. 7 B.

Nic. Chiliani Nachricht von dem Wismariſchen Häringsfang, und von Spick-Aalen, ꝛc. von dem Worte Häring, Halex, Pöckel ꝛc. ſt. im 12 Verſ. der Bresl. Samml. Apr. 1720. Cl. 4. Art. 4.

Eſſay towards a natural hiſtory of the herring, by *Soc. Solas Dodd.* Lond. 1750, 8.

Relation ſur l'abondance des harengs dans le Nord, avec des reflexions ſur leur paſſage par Mr. *Joſ. du Fresne de Francheville*, ſt. in der *Gaz. litter. de Berl.* v. 20 Mai 1765, S. 157 f.

Ant. à Leeuwenhoek obſervationes circa harengos, ſt. in Deſſen *Epiſtſt. phyſiolog.* Delphis, 1719, 4. S. 395, fgg.

Paxli Neucranzii exercitario medica de Harengo, in qua principis piſcium exquiſitiſſima bonitas ſummaque gloria aſſerta & vindicata. Lubec. 1654, 4.

Carl Heinr. Rappolt vom Abzug der Häringe aus Preußen, ſt. im 33 St. der Königsb. Intell. v. J. 1739, und im 5 B. des erläut. Preußen, S. 443 — 501.

Mart. Schoockii diſſ. de harengis, vulgo halecibus dictis. Gronin. 1649. 8.

Anatome Arengae, ſt. in *Marci Aurel. Severini* zootomia, S. 373, und in *M. B. Valentini* amphith. zoot. Frf. M. 1720. f. P. 2. S. 133.

Die holländiſche Goldgrube, welche den hochlöbl. ſchwediſ. Reichs-Ständen bey dem im J. 1746 und 1747 zu Stockholm gehaltenen allgemeinen Reichstage entdecket worden von einem ſchwediſchen Tydelekur. Aus dem Schwed. überſ. ſt. im 5 St. des 2 B. des Hamb. Magaz. S. 499 — 510.

Mart. Tydelekurſons Anmerkungen darüber, ſt. eb. daſ. S. 511 — 523.

Häring, (Bökel-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Brack-) ſiehe oben, S. 754.
— — (Brand-) ſiehe oben, S. 741.
— — (Friſcher) } ſiehe oben, S. 740.
— — (Grüner) }
— — (Hohl-) } ſiehe oben, S. 741.
— — (Jacht-)
— — (Jungfern-)
— — (Maajekens- Maikens- oder Mädchens-)
— — (Salz-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Schoß) ſiehe oben, S. 741.
— — (Stank-) ſiehe oben, S. 754.
— — (Tonnen-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Voll-) ſiehe oben, S. 741.
— — (Weißer) ſiehe oben, S. 740.
— — (Wrack-) ſiehe oben, S. 752, und 754.
Härings-Blick, ſiehe oben, S. 729, und 739.
Härings-Brühe, ſiehe oben, S. 749.
— — — über andere Fiſche, ſiehe oben, S. 804.
Härings-Büſe, ſiehe oben, S. 738, und 771, f.
Härings-Handel, ſiehe oben, S. 757, fgg.

ringe-Jäger, siehe oben, S. 740.
ringe-König, siehe oben, S. 728.
ringe-Krämer, siehe oben, S. 792.
ringe-Lake, siehe oben, S. 749.
ringe-Mewe, siehe oben, S. 717.
ringe-Nase. 1. Im Scherze, eine Benennung einer stumpfen Nase, wegen der Aehnlichkeit mit dem stumpfen Kopfe eines Häringes.

2. Ein Beynahme, welchen die Thüringer, wegen ihrer vorzüglichen Begierde zu diesem Fische, erhalten haben; siehe oben, S. 795.

ringe-Packer, siehe oben, S. 750.
ringe-Pastete, siehe oben, S. 804.
ringe-Pflaster, siehe oben, S. 808.
ringe-Salat, siehe oben, S. 799.
ringe-Tonne, siehe oben, S. 749, und 773.
ringe Weib, siehe oben, S. 792.
ringe-Zeit, siehe oben, S. 729.
ringer, siehe oben, S. 792.
rmelin, siehe Hermelin.
rmen, siehe Harm.
rt-Tonne, } siehe unter Härten.
rt-Wasser, }

Härte, die Eigenschaft eines Dinges, da es hart ist, in verschiedenen Bedeutungen.

1. Das Vermögen, einem Stoße oder einer leidentlichen Veränderung zu widerstehen, sowohl absolute, wo die Härte eine Eigenschaft aller Körper ist, als auch, und zwar am häufigsten, verhältnißweise, das Vermögen, diesen leidentlichen Veränderungen in einem merklichen Grade, mehr als andere ähnliche Dinge, zu widerstehen. Die Härte des Holzes, eines Steines u. s. f. Dem Eisen den rechten Grad der Härte geben, es gehörig härten. Das Eisen verliert seine

ſeine Härte, wenn es weich wird. Die Härte der Haut, der Hände, des Brodes u. ſ. f.

2. Figürlich.

1) In Anſehung des Vermögens den leidentlichen Veränderungen zu widerſtehen.

(a) Das Vermögen, die Fertigkeit, den ſinnlichen Eindrücken von außen Widerſtand zu leiſten, ſolche nicht zu empfinden. So ſagt man von einem Menſchen, der gegen die Witterungen, gegen die Beſchwerden u. ſ. f. abgehärtet und unempfindlich iſt, er beſitze eine große Härte. Noch mehr

(b) Im ſittlichen Verſtande. α) Die Härte der Stirn, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen der Scham zu widerſtehen. β) Das Vermögen, und in engerer Bedeutung, die Fertigkeit, allen Bewegungsgründen Widerſtand zu leiſten. γ) In engerer Bedeutung, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen des Mitleidens zu widerſtehen, die Fertigkeit von anderer Noth nicht gerühret zu werden; ein gelinderer Ausdruck für Unbarmherzigkeit. Eines Bitte mit vieler Härte verwerfen. δ) Die Fertigkeit, die Mäßigung in Beurtheilung anderer und im Widerſtande gegen ihr unrechtmäßiges Verhalten, zu unterlaſſen; die Strenge. Einen Fehler mit vieler Härte, oder nach der Härte beſtrafen. Die Härte des Schickſales. Jemanden mit vieler Härte begegnen, wo es oft ein glimpflicher Ausdruck für Grobheit, Ungeſtüm u. ſ. f. iſt. ε) Die Härte des Kopfes, die Ungelehrigkeit, das Unvermögen, eine Sache zu faſſen, oder zu begreifen.

2) In Anſehung der Mühe, welche man anwenden muß, den Widerſtand eines harten Körpers zu überwinden, iſt es nur in einigen Fällen üblich. Die

Härte

Härte des Leibes oder des Stuhlganges, derjenige Fehler der Gedärme, wo der Stuhlgang mit Mühe, mit Beschwerde verbunden ist, oder wohl gar ausbleibt. Siehe Hart-Leibigkeit. Die Härte der Buchstaben, da sie in der Aussprache mehr Anstrengung erfordern als andere.

3) Besonders in Ansehung der damit verbundenen unangenehmen Empfindung. a) In den schönen Künsten. Die Härte der Schreibart, des Styls. Die Härte der Manier, oder des Pinsels, in der Mahlerey, der Mangel der gehörigen Vertreibung der hellen Farben mit den dunkeln, der Mangel der Vermischung der Umrisse; die Trockenheit. Der erste griechische Styl in den Bildwerken hatte noch viel Härte. b) Die Eigenschaft einer Sache, da sie in einem sehr merklichen Grade unangenehm, schmerzlich, empfindlich, beschwerlich ist. Die Härte des Winters, einer Strafe, einer Sclaverey.

Siehe auch Härtigkeit.

Härten, Niederf. harden, hart machen, insonderheit der Metalle, durch Schlagen und Zusammenpressen; siehe Th. XIX, S. 278. Das Eisen härten, siehe Th. X. S. 658, f. Imgleichen figürlich, gegen die sinnlichen Eindrücke von außen unempfindlich machen; wofür doch außer der höhern Schreibart abhärten üblicher ist. Imgleichen im sittlichen Verstande; wofür man im Hochdeutschen lieber verhärten sagt.

Daher die Härtung, Fr. Detrempe, Trempe; die Härt-Tonne, bey den Eisenarbeitern, eine Tonne mit Härtwasser, den glühenden Stahl darin abzulöschen und ihn dadurch zu härten; das Härt-Wasser, ein aus Lauge von Salz, Salpeter, oder Urin, oder auch Knoblauchssafte zubereitetes Wasser, den glühen-

den

den Stahl darin abzulöschen und ihn dadurch zu härten, welches auch das Löschwasser genannt wird.

Härtern, (der) in einigen Gegenden eine Benennung sowohl des Hartriegels, als auch der Rainweide, beyder wegen der Härte ihres Holzes.

Härtigkeit, das ohne Noth verlängerte Hauptwort Härte, welches statt dessen nur noch im g. L. üblich ist, dagegen man sich in der edlern Schreibart, wie in andern Fällen lieber des Abstracti auf e bedienet. Sowohl im eigentlichsten Verstande, wo Hardigkeit und Hardheit vorzüglich im Nieders. üblich sind; als auch im figürlichen. Die Härtigkeit des Stuhlganges, des Leibes.

Härtlich, ein wenig hart. Das Fleisch ist noch etwas härtlich. Imgleichen ein wenig sauer. Härtlicher Wein. Das Bier schmeckt härtlich. Nieders. hardlik.

Härtling, (der) ein im gem. Leben übliches Wort, gewisse harte Körper zu bezeichnen. Im Hüttenbaue sind die Härtlinge gewisse harte Schlacken, welche von einem eisenhaltigen Kiese herrühren, sich in den Herd setzen, schwer zu schmelzen sind, und das Zinn spröde machen. Im Oberdeutschen hingegen werden die sauern unreifen Weinbeeren und Weintrauben an manchen Orten Härtlinge genannt, wofür an den meisten Herling üblicher ist; siehe dieses Wort.

Häscher, (der) eigentlich, der da haschet, doch nur noch in engerer Bedeutung an einigen Orten ein Nahme der Gerichtsknechte, so fern sie zur Erhaschung flüchtiger Verbrecher, imgleichen zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, besonders zur Nachtzeit, und zur Erhaschung der Störer derselben bestimmt sind. An andern Orten werden sie Büttel, Schaarwächter, in Nürnberg

erg Schützen, in Leipzig Knechte, oder Rathsknechte, in Bremen Waldknechte, eingentlich Gewaltknechte u. ſ. f. genannt.

ſe, (die) im g. L. einiger Gegenden, das weibliche Geſchlecht der Vögel, welches am häufigſten die Sie genannt wird.

iſel, (der) ein Fiſch; ſiehe den folg. Artikel.

ſeling. (der) 1. Ein eßbarer Flußfiſch, welcher dem Alante gleicht, größer als ein Häring wird, und oft ein Pfund wieget; Cyprinus Dobula *Linn.* Fr. Vandoiſe, Vandoiſe, Vendoiſe. Er wird in Meißen auch Häßle, Heßle, Heßling, im Oberdeutſchen Haßle, Haſelung, in Dänemark Heſſel, Heſſeling, an andern Orten aber auch Döbel und Mayfiſch genannt. Er hat auf beyden Seiten nach der Länge hin einen Querſtrich. Er wird von Einigen für eine Art kleiner Döbel gehalten, und lebt auch in den Landſeen und Teichen. In der Doſſe, die ſich in die Havel ergießt, und in der Oder iſt er häufig. Er leichet im April. Er hat außer dem Rückgrath wenig Gräthen, und ein weiches, gutes, ſchmackhaftes Fleiſch. Im Winter iſt er, (inſonderheit der in ſtehendem Waſſer lebende,) mager, und nicht gut zu eſſen. Man kochet ihn entweder aus dem Salze, oder mit einer Butterbrühe. Man pflegt ihn auch zu backen oder zu braten; doch ſchmeckt er geſotten beſſer, als gebraten. Er dient auch füglich zum Köder beym Fangen der Raubfiſche; ſiehe Th. XIII, S. 593, f.

2. Ein anderer, dieſem ähnlicher, und nur in der geringern Größe verſchiedener Fiſch, Cyprinus Jeſes *Linn.* führt in Oberſachſen und in einigen oberdeutſchen Gegenden gleichfalls den Nahmen Häſeling, Häßling, Heßling. Er ſchwimmt ſehr ſchnell, und ſchießt zuweilen wie ein Pfeil aus dem Waſſer hervor;

daher er im Deutſchen den Nahmen Häſeling, v dem alten haſen, (ſiehe Haſtig) eilen, ſeinen Nahm hat, und im Lat. Jaculus pilcis, von den Franzo aber Darceau oder Dard (Pfeilfiſch) genannt wird.

3. In einigen oberdeutſchen Gegenden iſt auch d Elritze, Cyprinus Phoxinus *Linn.* unter dem Nahm Häſeling oder Haſelung bekannt.

Häſeln, was von der Haſelſtaude iſt. Eine häſel Ruthe. Ein häſelner Reif.

Häſinn, ſiehe Haſe.

Häſpe, ſiehe Haſpe.

Häßlich. (*) 1. Eigentlich, in einem hohen Grade u geſtaltet, ſo daß dadurch Ekel, Schrecken und Abſch erwecket wird, im Gegenſatze des ſchön. Ein häß ches Geſicht. Häßlich ausſehen. Häßliche Gebe den machen.

2. In engerer Bedeutung, ſchmutzig, unrein, ga ſtig, in welchem Verſtande es nur im g. L. üblich i

Sie

(*) Bey dem Grafen Werner von Honberg, einem ſchwäbiſchen Dichter, heſſuilich, von der Geſtalt; im D häslich, im Schwed. haesslig, haskelig und hiskelig. leiter dieſes Wort gemeiniglich von Haß ab, und erkläre durch, Haß erweckend, Haß verdienend; eine Ableitung, we che wahrſcheinlich genug iſt, zumahl da auch die Niederſa ſen von Haat, Haß, hätſch, hätsk, haben, ſolches aber u noch für heftig, von der Kälte gebrauchen. Indeſſen verli doch dieſe Ableitung viel von ihrer Wahrſcheinlichkeit, wenn man erwäget, daß häßlich, in dieſer Geſtalt bey allen Schr ſtellern ſehr ſparſam vorkommt, wohl aber bey dem Otfrid egislich, und bey ſpätern oberdeutſchen Schriftſtellern, aisli welches eigentlich fürchterlich, ſchrecklich bedeutet, und noch auch das heutige Niederſ. aisk, eiſch, häßlich, garſtig, d alte Oberdeutſche und noch jetzige Niederſ aisen, fürchte grauen, ſchaudern, das Angelſächſ. Oga. Ege, Egſa, Furc Entſetzen u. a. m. gehören. Der Hauch findet ſich auch i Schwed. wo Haske, Isländ. Haski, Gefahr, iſt; ingleich in den ältern oberdeutſchen Mundarten, wo haſen für ſch cken, und erhaſen für erſchrecken, vorkommt. Auf ähnli Art ſcheint häßlich, oder alsdann vielleicht richtiger häslich aus aislich entſtanden zu ſeyn. Man mag nun eine Abſtamm ung annehmen, welche man will, ſo wird dieſes Wort in a len Fällen richtiger mit einem ä als mit einem e geſchrieben.

h die Hände häßlich machen. Häßliche Wäsche, ßliche Kleider, beschmutzte. Häßliche Gassen, ßige.

3. Figürlich. 1) Im moralischen Verstande, ändlich, in einem hohen Grade lasterhaft. Ein ßlicher Mensch. Häßliche Reden führen. Ein ßliches Laster. 2) In weiterer Bedeutung wird im g. L. häufig von einem hohen Grade einer jeden angenehmen oder bösen Sache gebraucht. Einen ßlichen Fall thun, einen sehr gefährlichen. Es sehr häßliches, unangenehmes, unfreundliches, etter. Ein häßlicher Fehler, ein sehr grober, impflicher Fehler.

ling, ein Fisch; siehe Häfeling.

cheln, so nur im Oberdeutschen üblich ist, liebkosen, bkosend streicheln; daher verhätscheln daselbst für zärteln gebraucht wird.

bel-Lerche, Haubenlerche; siehe unter Lerche.

beln, mit einer kleinen Haube bekleiden, ein bey n Jägern für hauben vornehmlich übliches Wort, n man die Falken häubelt, wenn man ihnen die appe aufsetzt; siehe Th. XII, S. 140.

er, siehe Hauer.

feln, kleine Haufen, Häuflein machen. Das Heu häufeln, es, wenn es auf der Wiese getrocknet ist, in ine Haufen aufsetzen.

Im g. L. ist das Häufeln, Nieders. Hüpken, auch eine rt eines Kartenspieles, da so viele Häuflein gemacht werden, s spielende Personen sind.

ufen, in Schlesien heffen, im Nieders. hopen, hö- en und hüpen, zu Hause bringen, d. i. mehrere Din- e versammeln.

1. Eigentlich, sie auf und über einander versam- eln. Die Erde um ein Gewächs, um einen Baum

häufen. Einen Scheffel häufen. Ein gehäufter Scheffel.

2. Sie neben einander verſammeln; in welcher Bedeutung es doch im Hochdeutſchen veraltet iſt, wo man es,

3. am häufigſten mit dem Nebenbegriffe der Menge, der Vielheit braucht, viele Dinge einer Art herbey oder zuſammen bringen. Geld mit Geld häufen. Imgleichen als ein Reciprocum, ſich häufen, häufig reicher werden. Die Zuſchauer häufen ſich alle Augenblicke. Die Geſchäfte haben ſich ſehr gehäufet. Hier häufen ſich die Begebenheiten.

Häupter, ſiehe Haupt.

Häusel-Groſchen, an einigen Orten Oberſachſens, dasjenige Geld, welches die Häusler oder Hausleute an ſtatt des Zehenten, deſſen ſie nicht fähig ſind, den Pfarrherren und Küſter jährlich zu geben verbunden ſind, und welches gemeiniglich ein Groſchen iſt.

Häuſer, ſiehe Haus.

Häusler, im gem. Leben, beſonders auf dem Lande,

1. geringe Bauersleute, welche mit keinem Hauſe angeſeſſen ſind, ſondern nur bey andern zur Miethe wohnen, und auf dem Lande das ſind, was in den Städten die Schutzverwandten ſind. Im Niederſ. Hüſſeler, Hüſſent, Hüſſel, Hüsling, Einlieger, Inſmann, im Oberd. Inmann, Gädemer, Budner, Hausmanne, an andern Orten Hausleute, Hausgenoſſen, Häuslinge. Siehe Haus-Genoß.

2. In einigen Gegenden werden auch diejenigen Landleute, welche zwar ein eigenes Haus, aber wenig oder gar keinen Acker haben, Häusler genannt. In Niederſachſen heißen ſie Brinkſitzer, in Schleſien Angerhäusler, und ſind von den Kotſaſſen oder Koſſäthen noch verſchieden; ſiehe dieſes Wort, ungeachtet man

nan auch diese zuweilen mit dem Nahmen der Häuser zu belegen pflegt.

Die Häusler und Einlieger besitzen zwar keine besondere, in zu bewirthschaftenden Grundstücken bestehende, eigene Nahrung, noch auch eine herrschaftliche Wohnung, sondern wohnen nur bey den Bauern und andern Einwohnern des Dorfes, unter der Bedingung, ihnen in ihren häuslichen Geschäften vorzüglich auf mancherley Art zur Hand zu gehen, zur Miethe; dem ungeachtet bringt es in vielen Ländern und Provinzen die Gewohnheit mit sich, und in einigen, wie z. B. in der Neumark, ist auch durch öffentliche Landesgesetze verordnet, daß solche Personen der Herrschaft des Ortes gewisse Dienste leisten müssen. An einigen Orten wird solchen Leuten, sich eine eigene Wohnung auf dem herrschaftlichen Grund und Boden auf ihre eigene Kosten zu erbauen, erlaubet; alsdenn aber wird bloß ein jährlicher Grundzins, ohne sich zu gewissen Diensten [illegible]indlich zu machen, erleget. Gehören hingegen die Häuser, worin dergleichen Personen wohnen, der Herrschaft oder andern Einwohnern des Dorfes, so sind sie dafür gewisse Dienste zu leisten verbunden.

Der Grund, warum die Häusler der Herrschaft, ob sie gleich von derselben weder Wohnung noch sonst etwas genießen, dennoch gewisse Dienste verrichten müssen, ist wohl dieser, daß es als ein Aequivalent des an vielen Orten gewöhnlichen Schutzgeldes anzusehen ist. In Schlesien und vielen andern Ländern, müssen diejenigen Unterthanen, welche unter der Gerichtbarkeit einer Grundobrigkeit leben, derselben, wenn sie sonst nicht wirklich dienstbar sind, doch wenigstens ein gewisses Schutzgeld entrichten. Dieses Schutzgeld ist in den churbrandenburgischen und pommerischen Ländern an den wenigsten Orten gebräuchlich, indem die Menge der Einwohner nicht so groß ist, daß nicht ein jeder derselben zu gewissen Dienstleistungen verpflichtet seyn sollte. Wenn nun die Häusler und Einlieger, eben so wie andere, an dem herrschaftlichen Schutze einen An-

theil haben, so ist daraus vermuthlich die Verbindlichkeit entstanden, der Herrschaft, an statt des in andern Gegenden gewöhnlichen Schutzgeldes, gewisse gemäßigte, und auf ein sehr Geringes gesetzte Dienste zu leisten.

Diese Dienste werden entweder von der Herrschaft bey ihrer Annehmung festgesetzet, oder sie sind schon vorhin durch Gesetze oder allgemeine Landesgewohnheiten bestimmet. Solche Häuser werden entweder von beweibten oder einzelen Personen bewohnet; und gemeiniglich ist die Einrichtung gemacht, daß von den unbeweibten zwo oder drey Personen zusammen in Eine Stube ziehen müssen, weil sonst einer Person allein, den Dienst von der ganzen Stube abzuleisten, zu schwer fallen würde. Will aber einer oder der andere gern eine eigene Stube für sich allein haben, so muß er sich, auch den ganzen Dienst dafür zu thun, gefallen lassen. Gemeiniglich bestehen die Dienste nur in einer Kleinigkeit, und betragen wöchentlich mehr nicht als höchstens einen Tag. Indessen ist bey einer zahlreichen Gemeine auch diese Dienstschuldigkeit nicht gänzlich zu verachten, sondern sie kann einer Herrschaft, wenn das ganze Jahr zusammen genommen wird, mancherley Vortheile stiften. Das übelste ist nur, daß solche Häusler gemeiniglich aus alten, schwachen und unvermögenden Personen bestehen, und ihre Menge hauptsächlich eine Gesellschaft von alten Weibern auszumachen pflegt. Indessen kann in einer wohlgeordneten Wirthschaft auch hiervon ein nützlicher Gebrauch gemachet, und der Dienst der alten und schwachen Personen, besonders aber der Weiber, zu allerhand nöthigen Gartengeschäften angewendet werden.

In den königl. preußischen Landen, besonders in der Churmark und in Pommern, ist ein jeder, der keinen eigenen Bauer- oder Kossaten-Hof besitzt, oder solchen abgetreten hat, eine Häusler- oder Budner-

Stelle

Stelle anzunehmen, und die darauf haftenden Hand- und Fuß-Dienste zu verrichten schuldig, und es gibt viele Gegenden, wo in den Handarbeiten die Haupt-Sache auf die Dienste dieser Leute ankommt. An den meisten Orten wird ihnen von der Herrschaft, außer der Wohnung, auch noch etwas Gartenwerk eingeräumet, auch wohl die Erlaubniß gegeben, ein Stück Vieh auf der Gemeinweide zu halten, wobey sie gemeiniglich das gewonnene herrschaftliche Getreide für einen gewissen bestimmten Lohn zu dreschen pflegen. Diese Leute sind, außer der Bequemlichkeit, eigene Scheundrescher im Dorfe zu haben, und solche nicht erst von auswärts mit vieler Mühe herbey hohlen zu dürfen, schon in den gewöhnlichen Wirthschaftsgeschäften, besonders in der Aernte und bey dem Gartenbau, von großem Nutzen. Hauptsächlich aber leisten sie bey vorfallenden Verbesserungen eines Gutes ausnehmende Dienste, und einem Gutsherrn, der eine Menge solcher Leute in seinem Dorfe hat, werden die zum Besten des Gutes vorzunehmenden Veränderungen, wozu die Dienste der angesessenen Unterthanen nur selten hinreichend sind, in allen Stücken weit leichter und weniger kostbar, als einem andern, der lauter fremde und auswärtige Arbeiter dazu nehmen muß. Kurz, eine zureichende Anzahl solcher Häusler ist für jeden Eigenthümer ein wahrer Schatz, und es muß ihm daher auch an deren Vermehrung und Erhaltung gar sehr gelegen seyn.

Von dem bloßen Scheundreschen, und dem ihnen zugelegten wenigen Gartenwerke aber sind die Häusler an den wenigsten Orten, sich und ihre Familie zu ernähren, im Stande. Wenn auch solches zu dem nöthigen Brod und Vorkost hinreichend wäre, so mangelt es ihnen doch an dem ebenfalls unentbehrlichen Zubrod und Kleidung. Dieses können sie nicht anders

ders, als durch Tagelohn, verdienen. Ein Gutsbesitzer, dem an der Erhaltung dieser Leute gelegen ist, muß daher solche Anstalten treffen, daß ihnen, außer ihren schuldigen Diensten, das zu ihrer Nothdurft erforderliche durch andere Nebenarbeiten gegen einen billigmäßigen Lohn erwerben zu können, Gelegenheit gegeben werde.

Die Zeitpächter, welche gemeiniglich in allen Stücken nur ihren eigenen Nutzen suchen, und bloß auf das Gegenwärtige, nicht aber auf das Künftige, bedacht sind, pflegen sich bey dieser ihrer Gesinnung auch um die Erhaltung einer so nützlichen Art von Leuten wenig zu bekümmern. Die Dienste, welche dieselbe zu leisten schuldig sind, fordern sie zwar mit aller Strenge ab; woher sie aber das zu ihrem Unterhalt Erforderliche bekommen sollen, ist ihnen gleichgültig. Alle Arbeiten, die eine bare Ausgabe erfordern, scheuen sie auf das äußerste, ohne dabey in Erwägung zu ziehen, daß diese Arbeiten, wenn sie vernünftig und wirthschaftlich eingerichtet sind, nicht allein die Arbeiter ernähren, sondern ihnen auch selbst zum wahren Nutzen gereichen können. Eine natürliche Folge aber ist es, daß diese Leute, wenn sie den nöthigen Verdienst nicht mehr bekommen, sich denselben auswärts suchen, ihre Wohnungen verlassen und wegziehen müssen. Denn auch bey der strengsten Leibeigenschaft würde es doch wider alle Billigkeit laufen, einen Unterthan zu einer Nahrung zu zwingen, bey welcher er, aller seiner Lust und Bereitwilligkeit zum Arbeiten ungeachtet, nicht bestehen könnte, sondern mit den Seinigen hungern müßte. Nichts ist daher gemeiner, als daß sich, nach geendigten Pachtjahren, solche für einen Gutsherrn so nützliche Leute gänzlich verlaufen, und, um ihr Brod und Unterhalt zu suchen, öfters in entfernte Gegenden begeben haben. Sie

gehen

gehen auf solche Weise, weil gemeiniglich ihr Aufenthalt nicht weiter zu erforschen ist, dem Gutsherrn entweder ganz und gar mit Weib und Kindern verloren, oder sind doch nicht anders, als mit großer Beschwerlichkeit und mit vielen Kosten, wieder herbey zu schaffen. Diese unvermerkte Entvölkerung ist also, so klein und gering sie auch scheinen mag, für einen Eigenthümer höchst wichtig und nachtheilig.

Den Zeitpächtern in den Pachtcontracten eine Bedingung vorzuschreiben, wodurch der Nahrungsstand der Häusler und Einlieger auch während dem Pachte sicher gestellet wird, ist daher eine Vorsicht, welche schlechterdings zu beobachten ist, wofern man sich nicht der Gefahr, das verpachtete Gut entvölkert wieder zurück zu bekommen, aussetzen will. Es entsteht hier nun die Frage: Wie es in einem Pachtcontracte einzurichten sey, damit die zu befürchtende Verminderung der bey einem Landgute so nöthigen kleinen Arbeitsleute verhütet werde? Wenn man die Ursachen eines Uebels hebet, so wird natürlicher Weise das Uebel von selbst gehoben. Nun aber erhellet aus dem vorher Angeführten, daß der Grund der Vertreibung dieser Leute binnen den Pachtjahren hauptsächlich darin liege, daß ihnen von den Pächtern nicht der zu ihrem Unterhalte nöthige Verdienst zugewendet wird, sondern sie, solchen auswärts zu suchen, genöthigt sind. Von selbst folgt daher, daß der Sache auf keine andere Weise zu helfen sey, als daß die Pächter, ihnen diesen Verdienst zu verschaffen, in dem Pachtcontracte verbindlich gemachet werden. Solches ist nicht allein möglich, sondern gereicht auch zu der Pächter eigenem Nutzen; sie haben daher, sich dawider zu setzen, keine gegründete Ursache.

An denjenigen Orten, wo in einem Gute noch schlafende Verbesserungen vorhanden sind, ist den

Häuslern der nöthige Verdienst gar leicht zu verschaffen. So lange noch Aecker und Wiesen zu roden und urbar zu machen, oder Teiche anzulegen und Gräben zu ziehen sind, werden sie immer ihren, nicht allein nothdürftigen, sondern auch reichlichen Unterhalt finden können, ohne denselben auswärts suchen zu dürfen. Sind aber dergleichen Hauptverbesserungen bereits insgesammt ins Werk gesetzt: so muß ein Eigenthümer oder Pachter auf andere Mittel, dieser Art von Unterthanen zu dem erforderlichen Verdienst Gelegenheit zu geben, bedacht seyn. Am besten schicken sich hierzu solche kleine Nebenzweige des landwirthschaftlichen Fleißes, wozu viele Arbeiter erfordert werden, die aber doch in der Folge die daran gewandten Kosten bezahlen, auch noch wohl über dies einen ansehnlichen Ueberschuß gewähren. Dahin gehören z. B. der Tobacks- Waid- Grapp- und Röthe- wie auch der Kartoffelnbau. Alle diese Nebenwirthschaften erfordern eine ansehnliche Menge Handarbeiter. Die gewöhnlichen, bey den Gütern befindlichen Dienste sind gemeiniglich dazu nicht hinreichend. Den Häuslern und Einliegern wird also dadurch eine bequeme Gelegenheit, etwas zu verdienen, verschaffet. Die genannten Wirthschaftsarten sind aber zugleich von der Beschaffenheit, daß sie nicht allein das daran gewandte Tagelohn wieder einbringen, sondern es kann ein fleißiger Eigenthümer oder Pachter, wenn geschickt damit umgegangen wird, auch auf eine reiche Ausbeute sichere Rechnung machen.

Nur wird nöthig seyn, eine gewisse Summe, welche auf jetzt gedachte Art vorschußweise zur Unterhaltung solcher kleinen Dienst- und Arbeitsleute zu verwenden erforderlich seyn möchte, gehörig zu bestimmen. Wenn man voraus setzt, daß solche Dienstleute schon vorhin das Scheundreschen haben, sie auch von dem

dem ihnen eingeräumten Gartenwerke einen Theil ihres Unterhaltes ziehen können: so dürfte es wohl hinreichend seyn, wenn sie noch über dies jährlich auf einen baren Verdienst von 10 Rthlr. sichere Rechnung zu machen im Stande sind. Bey so bewandten Umständen muß demnach der Pachter in dem Pachtcontracte sich anheischig machen, zur Unterhaltung der Häusler und Einlieger an bares Tagelohn so viel zu verwenden, daß ein jeder derselben, außer dem Scheundreschen und seinem Gartenwerke, wenigstens 10 Rthlr. verdienen könne. Will aber der Eigenthümer den Pachter hierzu verbindlich machen, so ist es billig, daß er auch auf seiner Seite die Hand dazu biethe, und ihm diejenigen Grundstücke, bey welchen dergleichen außerordentliche Arbeiten vorgenommen werden können, entweder gar nicht, oder doch nur sehr mäßig anschlage. Die oben genannten Gegenstände des landwirthschaftlichen Fleißes können entweder in besondern dazu bestimmten Koppeln, oder auch, wenn diese nicht vorhanden sind, allenfalls auf Brachfeldern angebracht werden. Es ist daher billig, daß in dem ersten Falle die Koppeln in nur geringen Anschlag gebracht, in dem letztern aber die Nutzung der Brache gar nicht angerechnet werde.

An vielen Orten, wo es an einer hinreichenden Anzahl angesessener Leute, welche Handdienste zu leisten schuldig sind, fehlt, sind die Pächter schon vorhin, sich der kleinen Arbeitsleute zu den gewöhnlichen Wirthschaftsgeschäften zu bedienen, genöthigt; es versteht sich daher von selbst, daß bey einer solchen Verfassung diese angerathene Anstalten überflüssig seyn würden. Denn bey solchen Umständen haben sie schon an und vor sich einen hinlänglichen Verdienst; und der Pachter muß und wird auch ohne dergleichen

Be-

Bedingung, auf ihre Erhaltung bedacht seyn, weil die seinige ebenfalls davon abhängt.

Oeconomia forenſis, 3 Band, S. 134, ſqq. und 6 Band, S. 204.

An einigen Orten, wie z. B. in der Neumark, bekommen die Häusler ein gewisses Deputat, welches gemeiniglich auf das ganze Jahr in 4 Scheffel Rocken, und in den beyden Sommer-Quartalen in 8 Groschen Buttergeld, für jede Person zu bestehen pflegt; alsdenn aber müssen sie auch doppelte Dienste thun, und jede Person wöchentlich zwey Tage dienen. Allein, diese Einrichtung ist für die Herrschaften eben nicht vortheilhaft, sondern diese thun besser, wenn sie mit einem Tage Dienste zufrieden sind, und dagegen das Deputat ersparen. Das Deputat ist überhaupt in allen Landwirthschaften eine unangenehme und verdrießliche Sache, indem dadurch, wenn an einem Orte viele dergleichen Kornwürmer sind, die Getreide-Haufen gar sehr dünn gemachet werden, und es einem Eigenthümer nicht selten schmerzlich fällt, wenn er das Getreide, welches er beym Eintritt des Frühlinges für einen ansehnlichen Preis verkaufen könnte, an die Deputanten weggeben muß. Ueber dies bekommt ein Gutsherr bey dieser Einrichtung zu gewissen Zeiten oft mehr Dienste, als er mit Nutzen gebrauchen kann. Man verkaufe lieber das Getreide, welches man den Häuslern geben muß, so wird man allemahl Geld haben, um ihnen, wenn nöthige Arbeiten vorfallen, das gewöhnliche Tagelohn zu geben; und dieses wird nicht so kostbar fallen, als das Deputat. Sollte es aber an einigen Orten gewöhnlich seyn, daß die Häusler an ihren Diensttagen gespeiset werden müssen: so ist es allerdings rathsam, dergleichen Natural-Speisung, wegen der großen und vielen damit verbundenen Beschwerlichkeiten, durch ein verhältnißmäßiges Deputat

putat abzulösen. Noch vortheilhafter aber ist es für die Herrschaft, wenn sie, durch Abtretung einiger Morgen Land an die Häusler, beydes, Speisung und Deputat, vermeiden kann.

Wer den Häuslern, auf die oben angezeigte Art, hinlängliche Nahrung und Verdienst zu verschaffen suchet, wird seine für dieselben bestimmten Häuser und Wohnungen niemahls leer behalten. Fehlt es an einheimischen und eingebohrnen Unterthanen, die dergleichen Anstalten übernehmen können, so wird die Möglichkeit, dabey ihren Unterhalt auf eine bequeme Art zu finden, auch selbst Auswärtige herbey locken. Indessen ist es doch allemahl weit vortheilhafter, wenn solche Häusler-Stellen mit eingebohrnen Unterthanen besetzet werden können. Man ist bey diesen weit sicherer, als bey den Auswärtigen, und darf keine so öftere Veränderung befürchten.

An vielen Orten, wie z. B. in der Neumark, ist durch die Landesgesetze verordnet, daß die Bauern oder Kossaten, welche bey ihren Höfen nicht zu rechte kommen können, sondern derselben entsetzet werden müssen, dergleichen Häusler-Stellen anzunehmen, und dadurch zugleich die Herrschaft wegen desjenigen, so sie ihnen an Hofwehre oder sonst schuldig geblieben, zu entschädigen, schuldig sind. So gut es auch hierunter der Gesetzgeber mit den Herrschaften gemeinet hat, so wird doch dieser Endzweck dadurch nicht wirklich erreichet. Die Häusler-Stellen müssen eben so wohl, als die Bauern- und Kossaten-Höfe, mit tüchtigen und geschickten Arbeitern besetzt seyn, wenn nicht die dabey habenden Absichten verfehlet werden sollen. So bald die auf einem Landgute befindlichen dienstbaren Nahrungen, sie mögen seyn von welcher Art sie wollen, sich in den Händen unvermögender oder ungeschick-

ter

ter Personen befinden, so kann der wahre Nutzen, den eine Herrschaft sonst davon zu hoffen hätte, nicht erwartet werden. Bey den Häuslern kommt es auf das eigene Vermögen und auf die Geschicklichkeit zu den nöthigen Arbeiten um so mehr an, als sie nicht im Stande sind, zur Verrichtung des schuldigen herrschaftlichen Dienstes besonderes Gesinde zu halten, sondern der Häusler und sein Weib solche Verbindlichkeit selbst erfüllen müssen. Die von den Höfen abgesetzten Bauern oder Kossaten haben dieses Schicksal entweder wegen Mangel hinlänglicher Leibeskräfte, oder wegen ihrer Liederlichkeit und Nachlässigkeit, erfahren müssen. In beyden Fällen kann man sich von solchen in Häusler verwandelten Bauern und Kossaten auch in diesem neuen Fache nicht viel gutes versprechen, sondern die Fehler und Schwachheiten, welche ihnen in ihrem vorigen Stande anklebten, werden sie auch noch alsdenn begleiten.

Eine Herrschaft thut weit besser, wenn sie die erledigten Häusler-Stellen in ihrem Dorfe durch tüchtige und starke Bauerknechte, welche, ohne eine Bauer- oder Kossaten-Nahrung offen zu finden, in den Stand der Ehe zu treten Lust haben, zu besetzen suchen. Personen dieser Art sind nicht allein noch bey ihren völligen Kräften, und zu allen Arten von Arbeiten geschickt, sondern sie werden auch, wenn ihnen die Herrschaft einen Strahl der Hoffnung, sich durch erwiesene Treue zu bessern und höhern Nahrungen hinauf schwingen zu können, blicken läßt, zu desto mehrern Fleiß in ihren Diensten und andern ihnen aufgetragenen Arbeiten ermuntert. Eine Herrschaft kann sich, besonders an denen Orten, wo die Leibeigenschaft eingeführt ist, und die Höfe den Bauern nicht eigenthümlich zugehören, hierdurch unvermerkt eine sehr nützliche Pflanzschule von künftigen Besitzern der zu ver-

ge-

gebenden Bauer- oder Kossaten-Nahrungen anlegen, zumahl, wenn sie die Gerechtigkeit dabey ausübet, daß sie diejenigen, die sich in ihrem Häusler-Stande vorzüglich treu, fleißig und geschickt bewiesen haben, auch vorzüglich befördert. Die Begierde, seine Umstände zu verbessern, ist dem Bauerngeschlechte eben so natürlich, als sie allen Menschen ist; und es kann daher ein sicherer Bewegungsgrund, die noch unversorgten Arbeiter dadurch zum Fleiß und zur Geschicklichkeit anzureitzen, daraus hergenommen werden.

Oeconomia forensis, 6 Band, S. 199. fgg.

Häuslich. 1. Zum Hause gehörig, es mag nun dieses Wort das Wohnhaus, oder die Familie bedeuten, dasselbe betreffend, darin gegründet. Häusliche Arbeiten, Geschäfte, welche man im Hause verrichtet. Die häusliche Gesellschaft, welche die Beförderung der äußern Wohlfahrt einzeler Personen betrifft, und die auf solche Art verbundenen Personen. Die häusliche Sicherheit, die Sicherheit in seinem Hause. Häusliche Widerwärtigkeiten, Vorfälle, Angelegenheiten. Die häusliche Wohlfahrt, die Wohlfahrt der häuslichen Gesellschaft.

2. Sich an einem Orte häuslich niederlassen, sich daselbst ein eigenes Haus erwerben, im Oberd. haushäblich; zuweilen auch in weiterer Bedeutung, seine beständige Wohnung daselbst nehmen.

3. Figürlich, Fertigkeit besitzend, die Pflichten des häuslichen Standes, der häuslichen Gesellschaft zu erfüllen, und darin gegründet. Ein häuslich Weib ist ihrem Manne eine Freude, Sir. 26, 2. Daß sie die jungen Weiber lehren — häuslich seyn, Tit. 2, 5.

4. In engerer Bedeutung, Fertigkeit besitzend, die häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit einzuschränken, und darin gegründet; haushältig. Ein häuslicher Mann, eine häusliche Frau.

Daher

Daher die Häuslichkeit, so nur in den beyden letzten Bedeutungen des vorigen Beywortes üblich ist. 1. Die Fertigkeit, die Pflichten des häuslichen Standes zu erfüllen. 2. Die Fertigkeit, die häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit einzuschränken, tugendhafte Sparsamkeit in der Haushaltung.

Häusling, siehe Häusler.

Häute, siehe Haut.

Häuteln, ist das Diminutivum des folgenden Wortes häuten, und wird am häufigsten in den Küchen gebraucht. Einen Hasen häuteln, nach abgestreiftem Balge die zarten auf dem Fleische befindlichen Häute abziehen.

Häuten, der Haut berauben, die Haut abziehen, doch nur in einigen einzelen Fällen. Einen Hasen häuten, wofür an andern Orten häuteln üblicher ist; siehe das vorige. Sich häuten, die vorige Haut ablegen, wie bey den Schlangen und verschiedenen Insecten zu geschehen pflegt. Siehe auch Mausen.

Ende des zwanzigsten Theiles.

Nachricht für den Buchbinder.

Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit sie bequem herausgeschlagen werden können, angekleistert.

Verzeichniß der Bücher,

welche bey Joachim Pauli, Buchhändler zu Berlin und Stettin verlegt, und in Menge zu haben sind.

Fortsetzung.

v. Büffon, Naturgeschichte der Vögel, aus dem Französischen übersetzt mit Anmerkungen, Zusätzen und vielen Kupfern vermehret, durch F. H. W. Martini, 1ster Band, mit 21 Kupfern. Der Inhalt des 1ten Bandes der Vögelhistorie ist: 1) Entwurf des ganzen Werks, 2) Abhandlungen von der Natur der Vögel, 3) Anhang, 4) von den Raubvögeln, 5) Naturgeschichte der Adler, 6) der große Adler, Steinadler, 7) der gemeine Adler, 8) der kleine Adler, 9) der Fischadler, 10) der Balbüsard, 11) der Beinbrecher, 12) der Lerchengeyer, 13) der Adler von Pondichery, 14) der Heiduckenadler, 15) der Brasilianische Adler Urubitinge, 16) der kleine amerikanische Adler, 17) der Fischweyhe, 18) der Mansfent des dû Tertre, 19) von den großen Geyern, 20) der Geyeradler, 21) der braunfahle Geyer oder der Greif, 22) der große gemeine Geyer, 23) der Hasengeyer, 24) der kleine Geyer, 25) der braune oder Maltheſergeyer, 26) der egyptische Erdgeyer, 27) der Geyerkönig, 28) der brasilianische Geyer, 29) der Greifgeyer, 30) von den Hühnergeyern und Weyhen, 31) der Hühner-Geyer, 32) der schwarze Hühnergeyer; gr. 8. Berl. 772, auf Druckpap. 20 gr., auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr., und ausgemahlt, 3 thl.

— — Naturgeschichte der Vögel, aus dem Franz. übersetzt mit Anmerkungen, Zusätzen und vielen Kupf. vermehrt, durch F. H. W. Martini, 2ter Band, mit 39 Kupfern. Der Inhalt des 2ten Bandes der Vögelhistorie ist: Art. 26) der Weyhe, 27) der Wespenfalk, 28) der Sanct Martin, 29) der Halbweyhe, Ringelfalke, 30) der Fischgeyer, 31) der rostige Weyhe, 32) die Sperberschwalbe. Anhang. 33) Der brasilianische Sperber, 34) der aschfarbige Weyhe, 35) der Finken-Sperber, 36) der Taubengeyer, 37) der großschnabligte Sperber von Kayenne, 38) der kleine kayennische Taubengeyer, 39) der Taubenhabicht, 40) der Geyerfalke, 41) der französische Würger, 42) der brittische Falke, 43) Naturgeschichte der Falken, a) der europäische Falke, b) der schwarze oder Wan-

der-

derfalke. Anhang zur Geſchichte der Falken, 44) der isländiſche Falke, 45) der ſchwarze Falke, 46) Edwards gefleckter Falk oder Habicht, 47) der oſtindiſche rothe Falke, 48) der indianiſche geſchopfte Falk, 49) der Fiſcherfalk, 50) der Baumfalk, 51) der Kirchenfalk, 52) der Steinfalk, 53) das Schmierlein. Das Schmierlein von Kayenne, 54) von den Neuntödtern und Würgern, 55) der aſchfarbige Würger, mit ſeinen Abänderungen, als: a) dem ſenegalliſchen Würger, b) dem blauen von Madagascar. Ebend. 2) Anhang. Art. 56) der rothköpfige Würger. Anhang, 57) der kleinſte bunte Würger, der rothe ſenegal. Würger, Anhang, 58) der bengaliſche blaue Würger, 59) der rothgeſchwänzte ſenegaliſche Würger, Anhang, 60) a) der Würger der manilliſchen Inſeln, b) — von Madagaskar. ib. Anhang. — 61) der graue und gefleckte großſchnablichte Würger von Kayenne, — 62) der großſchnablichte kayenniſche Würger mit gelbem Bauche, Anhang, 63) der weißbäuchige Würger von Madagaskar, — Anhang, 64) der braunrothe von Madagascar, — Anhang, 65) der große grünliche von Madagascar, Anhang, 66) der rothe ſenegaliſche Würger, Anhang, 67) der kleine grüne madagaskariſche Würger, Anhang, 68) der kanadenſiſche gehäubte Würger, Anhang, Zuſatz, 69) der ſchwalbenſchwänzige Würger von Madagascar, 70) der langgeſchwänzte ſenegaliſche Würger, 71) der braſiliſche Würger, 72) der lucioniſche Würger, 73) der tyranniſche Würger, 74) der Schach, 75) der braſiliſche Tyrann Pitangua, 76) der chineſiſche gehäubte Würger, 77) der Unglücksvogel, 78) der Glücksvogel; gr. 8. Berl. 774, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt 4 thl. 12 gr.

2. Büffons Naturgeſch. der Vögel, aus dem Franzöſiſchen überſ. mit Anmerk. Zuſätzen und vielen Kupfern vermehrt durch D. Martini, 3ter Band, mit 17 Kupfern. Der Inhalt des 3ten Bandes der Vögel iſt: Naturgeſchichte der nächtlichen Raub-Vögel, Art. 79) der großen Ohreule, und des magellaniſchen Uhus, 80) der mittleren und der karoliniſchen Ohreule, 81) der kleinen Ohreule, 82) der großen Baumeule, 83) der grauen Eule, 84) der Kircheule, Schleyereule und der gelben Schleyereule, 85) der Steineule, 86) des Käutzchens, 87) der braſiliſchen Eule, 88) der kleinen Falkeneule, 89) der großen weißen Eule, 90) der kayenniſchen Eule, 91) des großen kanadenſiſchen Kautzes, 92) des großen Kautzes von St. Domingo, der mexicaniſchen rothbunten Eule, der mexicaniſchen ſchwarzbunten Eule, 93) des Straußes, 95) des Kaſuars, 96) des Dronten, 97) des Einſiedlers, und 98) des Nazarvogels; gr. 8.

. 8. Berl. 776, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier
thl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupf. 2 thl. 18 gr.
üffon, Naturgesch. der Vögel, 4ter Band, mit 25 Kupf.
essen Inhalt ist: 99) der Trappe, 100) der Trappenzwerg,
01) der afrikan. geschopfte Trappe, der Lohong, 102) der
hiop. oder afrikan. Trappe, 103) der indian. mittlere Trappe,
r Churge, 104) der kleine afrikan. gehäubte Trappe, mit der
alskrause, Hubara, 105) der kleine gehäubte afrikan. Trap-
ohne Halskrause, der Rhaad, 106 a) der Haushahn und
meine Henne, b) der Haubenhahn und gehäubte Henne,
der asiat. wilde Hahn, d) der Akoho, der Hahn von Mada-
ascar, e) das kleine japanische Zwerghuhn, f) das Huhn aus
r Meerenge von Darien, g) das Huhn von Kamboge, h) der
ahn von Bantam. der engl. Zwerghahn, i) das indianische
albhuhn, k) der engl. Hahn, l) der türk. Hahn, m) der
amb. Hahn, n) der Straubhahn, das Kraushuhn, o) das
apan. Huhn, p) das Mohrenhuhn, q) der Kluthahn, das
ngeschwänzte pers. Huhn, r) das fünfzeeige Huhn, s) der Hü-
erw. Sanserar. t) der paduanische Hahn, 107) der kalekuti-
he Hahn oder Puter, 108) das Perlhuhn, 109) das bu-
hichte Perlhuhn, 110) das kleinhelmichte Perlhuhn; gr. 8.
70, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap 1 thl. 4 gr. mit
usgemahlten Kupf. 3 thl. 6 gr.
Büffon, Naturgesch. der Vögel 5ter Band, mit 40 Kupf. des-
en Inhalt ist: 111) der Auerhahn und Henne, 112) der Birk-
ahn und Henne, 113) das Birkhuhn mit ungetheiltem
Schwanze, 114) das Auerbirkhuhn, 115) der Birkhahn mit
eränderl. Federn, 116) das Haselhuhn, 117) das schottische
Haselhuhn, 118) das pyrenäische Haselhuhn, Ganga, Felden-
el, 119) das rothe Haselhuhn, 120) das weiße Haselhuhn,
21) das Schneehuhn, 122) das Schneehuhn von Hudsons-
Bay, 123) das Kanaden. Berghuhn, 124) das Kragenhuhn,
Mantelhuhn, 125) der Schneemerkur, 126) das langschwän-
ige Haselhuhn von Hudsonsbay, 127) das Bastartberghuhn,
128) das Russische Sand- oder Steppenhuhn, 129) der Pfau,
130) der weiße Pfau, 131) der bunte Pfau, 132) der Fasan, 133) der
weiße Fasan, 134) der bunte Fasan, 135) der Bastartfasan, 136) der
hinesische dreyfarbige rothe oder Goldfasan, 137) der schwarze und
weiße Fasan aus China, 138) der Argus- oder Pfauenfasan,
139) der Napaul oder gehörnte Fasan, 140) der Katraka oder
merikan. Fasan, 141) der Chinguis oder Tibetische Pfau,
142) der japanische geschopfte Pfau, Aehrenträger, 143) der
hines. Pfauenfasan, Spornvogel, 144) der Hokko, indian.
Hahn, 145) der Pauxi, Kusko. 146) der Hoazin oder ge-
häubte

häubte Kayennische Fasan, 147) der Jaku oder Brasil. Fasan. Guan, 148) der Marail oder grünliche Kayennische Fasan. 149) der Karakara, 150) der Schakamel oder Chakamel. 151) der Parraka und Hattlallotl, gr. 8. 777 auf Druckp. 20 gr. auf Schreibp. 1 thlr. 4 gr. mit ausgemalten Kupfern. 4 thl. 16 gr.

— — Naturgeschichte der Vögel, 6ter Bd. mit 59 Kupf. welcher von Nr. 152 bis 225 alle Rebhühner, Wachteln und Tauben enthält, gr. 8. auf Druckp. 1 thl. 4 gr. auf Schreibp. 1 thl. 8 gr. mit ausgemahlt. Kupf. 6 thl.

Coeffüren, Pariser, in 50 Kupfert. 16mo 779. 1 thl. 12 gr.

Fabeln, drey Bücher, von J. H. C. M. kl. 8. 779. 12 gr.

Gefahr, die gehobne, beym Eintritt der Rindviehseuche. Aus Erfahrungen und Urkunden bestätigt, 8. 779. 6 gr.

Gellerts, C. F. sämmmtliche Schriften, so weit selbige von ihm selbst bey seinem Leben herausgekommen, 4 Theile mit 17 Titelkupfern und Vignetten, gr. 8. Berlin 770 1 thl. 18 gr.

Dasselbe Buch, 4 Theile, gr. 8. Schreibp. 2 thl. 8 gr.

Dieselben in 5 Theilen, klein 8. 776. 1 thl. 12 gr.

112 Kupfer zu Gellerts Fabeln, gr. 8. 1 thl. 8 gr.

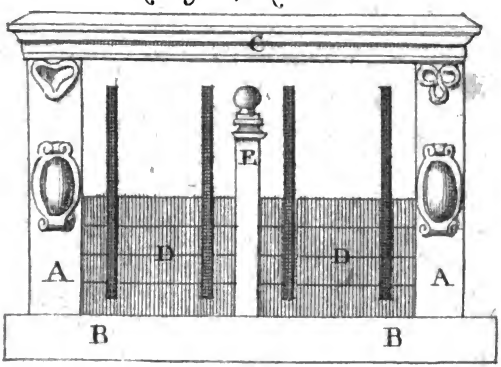
In obigen sämmtlichen Gellertschen Schriften sind enthalten, und einzeln zu haben.

1. Gellerts Leben der schwed. Gräfinn von G. gr. 8. 4 gr.
   Dasselbe Buch, klein 8. 3 gr.
2. Gellerts Fabeln, gr. 8. 8 gr.
   — — klein 8. 6 gr.
3. — — Lustspiele, gr. 8. 8 gr.
   — — klein 8. 6 gr.
4. — — Lehrgedichte, gr. 8. 4 gr.
5. — — vermischte Schriften, gr. 8. 8 gr.
   — — klein 8. 6 gr.
6. — — geistliche Oden und Lieder, gr. 8. 6 gr.
   — — klein 8. 3 gr.
7. — — Trostgründe wider ein sieches Leben, gr. 8. 1 gr.
8. — — von der Beschaffenheit, dem Umfange und dem Nutzen der Moral, gr. 8. 1 gr.
9. Gellerts Briefe, nebst einer praktischen Abhandlung von dem guten Geschmack in Briefen, gr. 8. 6 gr.
   — — klein 8. 5 gr.

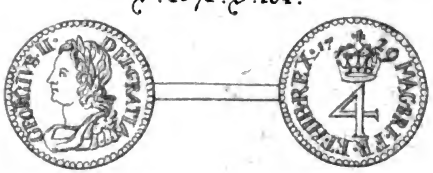
Geschichte der Gräfinn von Barry. In Originalbriefen. s. Originalbriefe.

Die Fortsetzung folgt künftig.

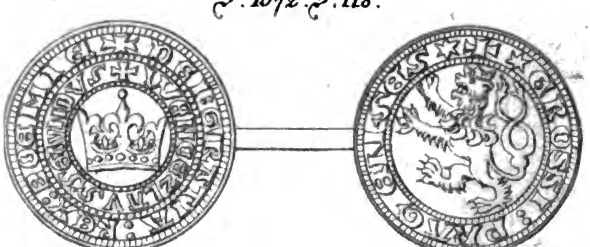
Fig. 1070. S. 28.



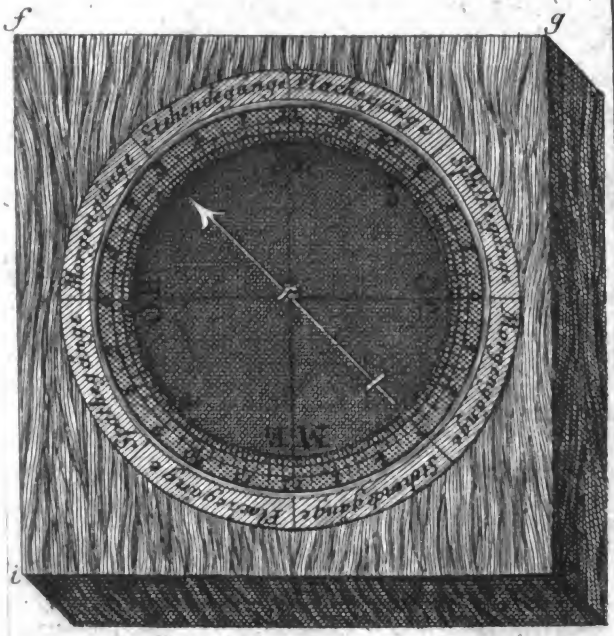
F. 1071. S. 104.



F. 1072. S. 118.



F. 1075 S. 153.



Oec. Enc XX. Th.

Digitized by Google

Fig. 1076 Pl. 155.

Fig. 1077 Pl. 156.

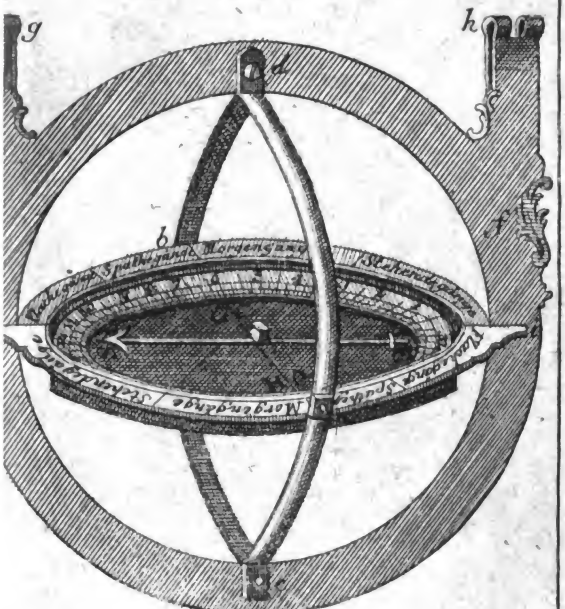
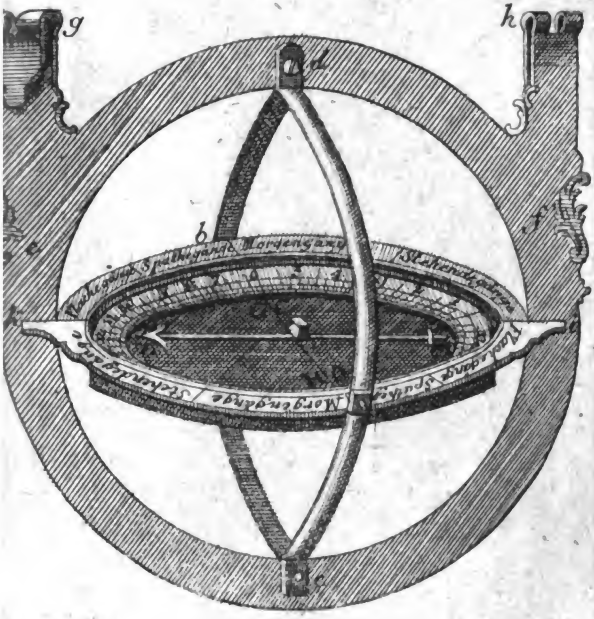
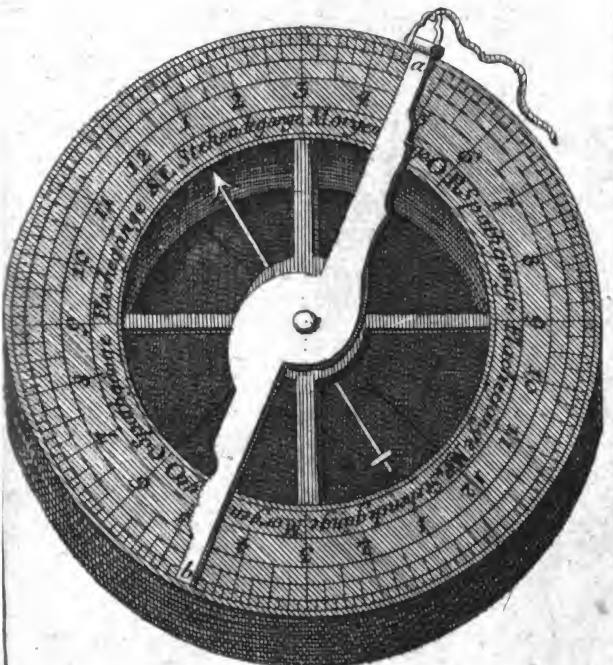


Fig. 1076 Fig. 138.

Fig. 1077. Fig. 156.



(§. 1078. c).



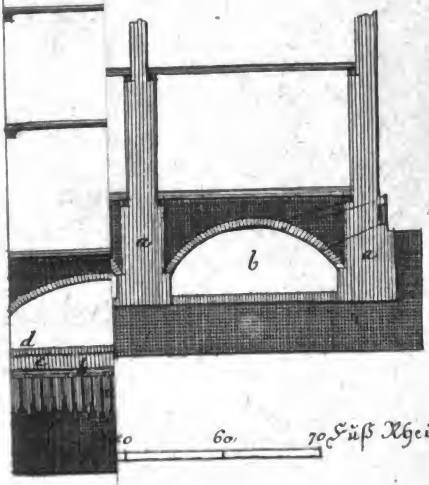
Oec. Enc. XX. Th.

80.a). S. 2.

S. 1079. S. 220.

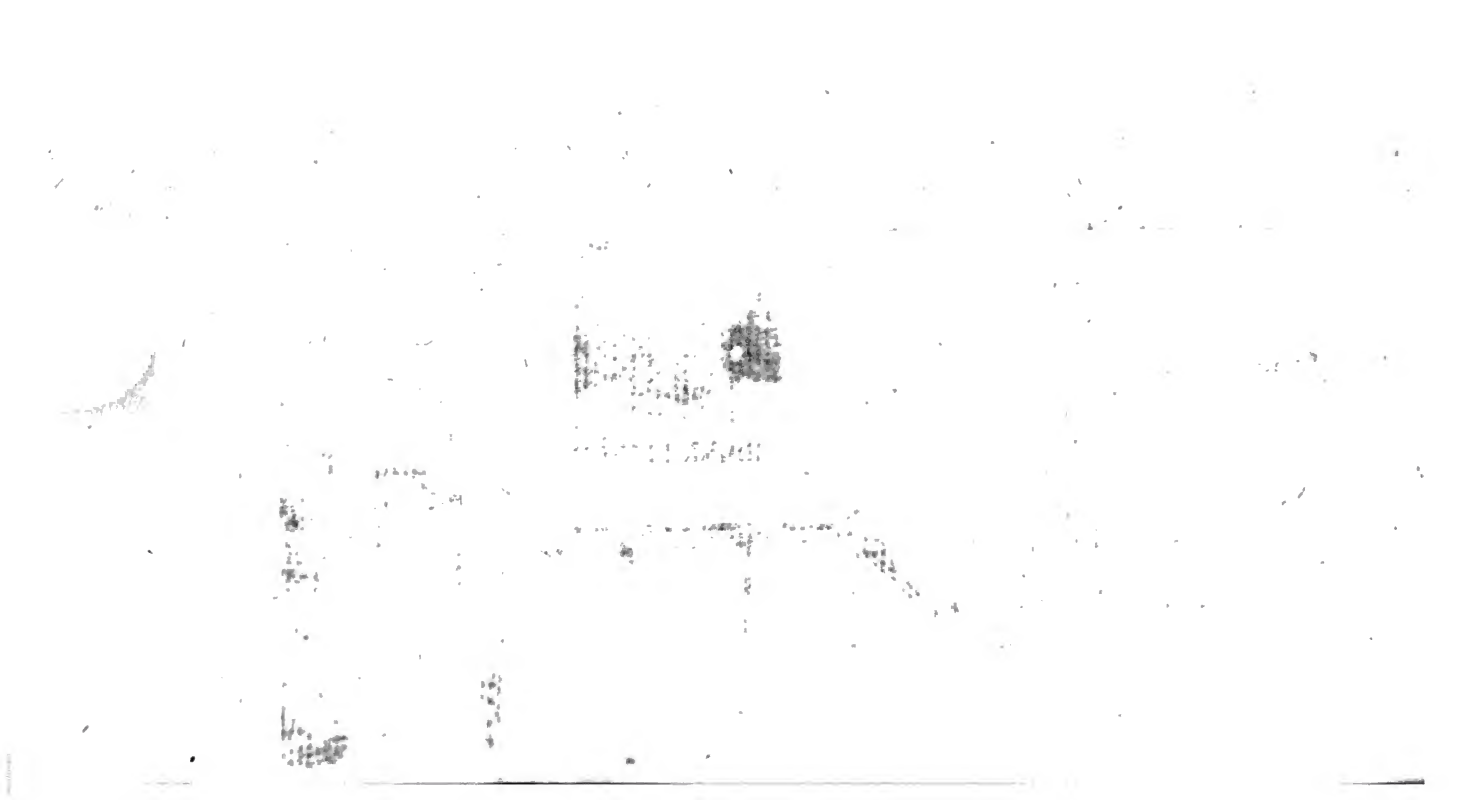
S. 1082.

84. S. 273.



60. 70. Füß Höhe.

Tab. XX.



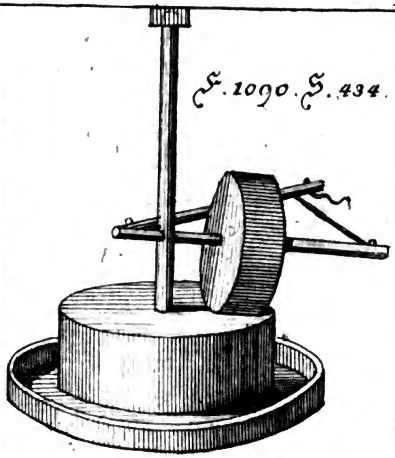


Fig. 1090. S. 434.

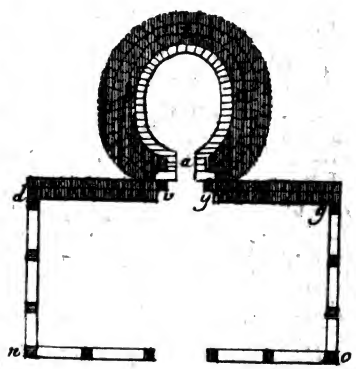
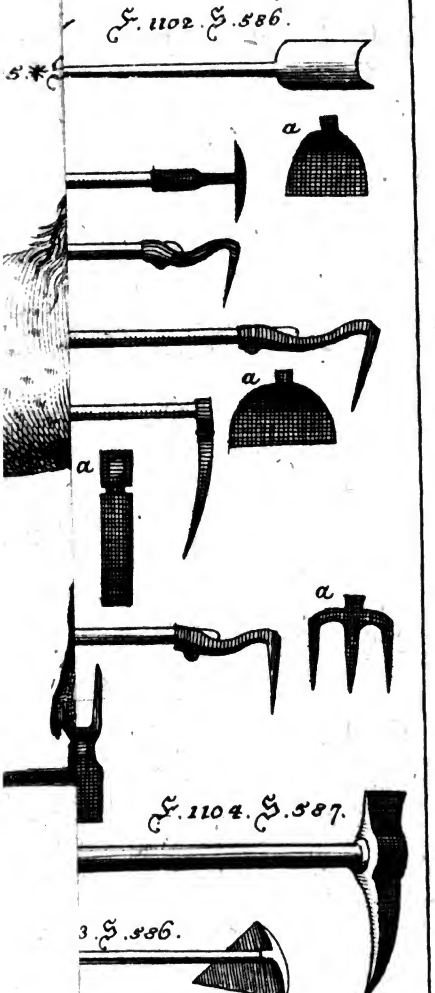


Fig. 1087 a) S. 425.

Oec. Enc.


ნ. 1102. ს. 886.
a
a
a
a
ნ. 1104. ს. 887.
3. ს. 886.

häufen. Einen Scheffel häufen. Ein gehäufter Scheffel.

2. Sie neben einander verſammeln; in welcher Bedeutung es doch im Hochdeutſchen veraltet iſt, wo man es,

3. am häufigſten mit dem Nebenbegriffe der Menge, der Vielheit braucht, viele Dinge einer Art hervor oder zuſammen bringen. Geld mit Geld häufen. Imgleichen als ein Reciprocum, ſich häufen, zu reicher werden. Die Zuſchauer häufen ſich alle Augenblicke. Die Geſchäfte haben ſich ſehr gehäufet. Hier häufen ſich die Begebenheiten.

Häupter, ſiehe Haupt.

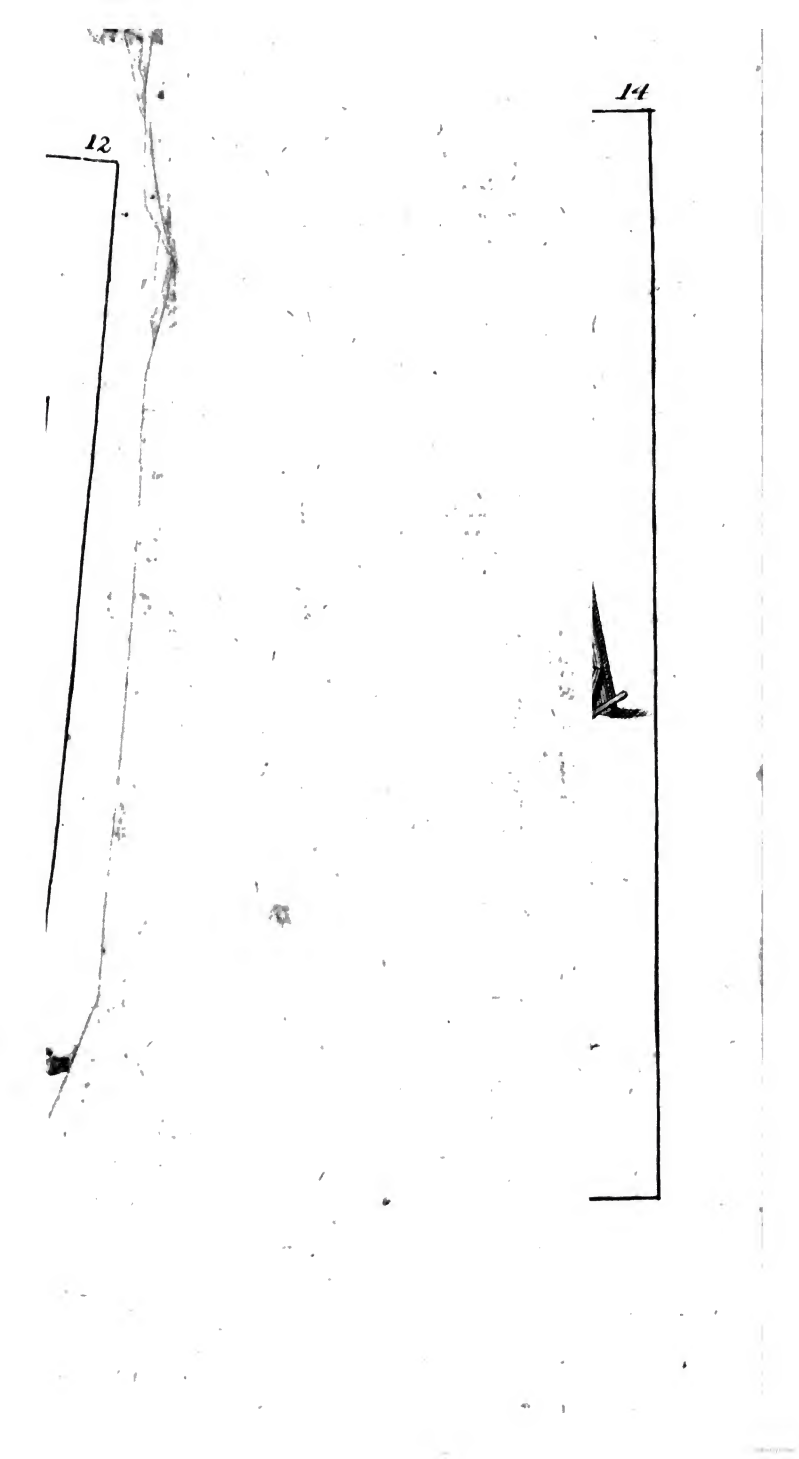
Häusel-Groſchen, an einigen Orten Oberſachſens, dasjenige Geld, welches die Häusler oder Hausleute an ſtatt des Zehenten, deſſen ſie nicht fähig ſind, den Pfarrherren und Küſter jährlich zu geben verbunden ſind, und welches gemeiniglich ein Groſchen iſt.

Häuſer, ſiehe Haus.

Häusler, im gem. Leben, beſonders auf dem Lande,

1. geringe Bauersleute, welche mit keinem Hauſe angeſeſſen ſind, ſondern nur bey andern zur Miethe wohnen, und auf dem Lande das ſind, was in den Städten die Schutzverwandten ſind. Im Niederſ. Hüſſelt, Hüſſent, Hüſſel, Hüsling, Einlieger, Inſtmann, im Oberd. Inmann, Gädemer, Budner, Hausmine, an andern Orten Hausleute, Hausgenoſſen, Häuslinge. Siehe Haus-Genoß.

2. In einigen Gegenden werden auch diejenigen Landleute, welche zwar ein eigenes Haus, aber wenig oder gar keinen Acker haben, Häusler genannt. In Niederſachſen heißen ſie Brinkſitzer, in Schleſien Angerhäusler, und ſind von den Kotſaſſen oder Koſſaten noch verſchieden; ſiehe dieſes Wort, ungeachtet man


12
14

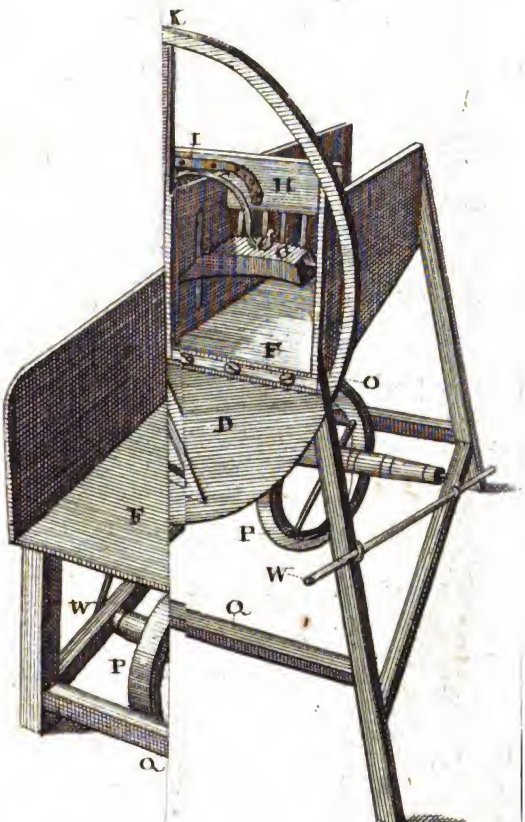
theil haben, so ist daraus vermuthlich die Verbindlichkeit entstanden, der Herrschaft, an statt des in andern Gegenden gewöhnlichen Schutzgeldes, gewisse gemäßigte, und auf ein sehr Geringes gesetzte Dienste zu leisten.

Diese Dienste werden entweder von der Herrschaft bey ihrer Annehmung festgesetzet, oder sie sind schon vorhin durch Gesetze oder allgemeine Landesgewohnheiten bestimmet. Solche Häuser werden entweder von beweibten oder einzelen Personen bewohnet; und gemeiniglich ist die Einrichtung gemacht, daß von den unbeweibten zwo oder drey Personen zusammen in Eine Stube ziehen müssen, weil sonst einer Person allein, den Dienst von der ganzen Stube abzuleisten, zu schwer fallen würde. Will aber einer oder der andere gern eine eigene Stube für sich allein haben, so muß er sich, auch den ganzen Dienst dafür zu thun, gefallen lassen. Gemeiniglich bestehen die Dienste nur in einer Kleinigkeit, und betragen wöchentlich mehr nicht als höchstens einen Tag. Indessen ist bey einer zahlreichen Gemeine auch diese Dienstschuldigkeit nicht gänzlich zu verachten, sondern sie kann einer Herrschaft, wenn das ganze Jahr zusammen genommen wird, mancherley Vortheile stiften. Das übelste ist nur, daß solche Häusler gemeiniglich aus alten, schwachen und unvermögenden Personen bestehen, und ihre Menge hauptsächlich eine Gesellschaft von alten Weibern auszumachen pflegt. Indessen kann in einer wohlgeordneten Wirthschaft auch hiervon ein nützlicher Gebrauch gemachet, und der Dienst der alten und schwachen Personen, besonders aber der Weiber, zu allerhand nöthigen Gartengeschäften angewendet werden.

In den königl. preußischen Landen, besonders in der Churmark und in Pommern, ist ein jeder, der keinen eigenen Bauer- oder Kossaten-Hof besitzt, oder solchen abgetreten hat, eine Häusler- oder Budner-

Stelle

§. 614.



Oec. Enc. XX.

.XX. Th.

Fig. 1114. Fig. 643.

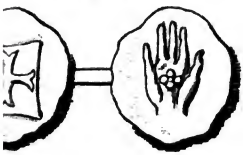
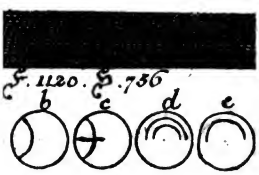
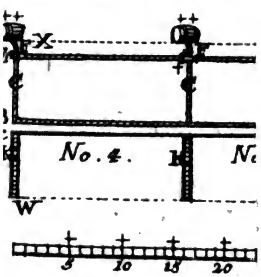
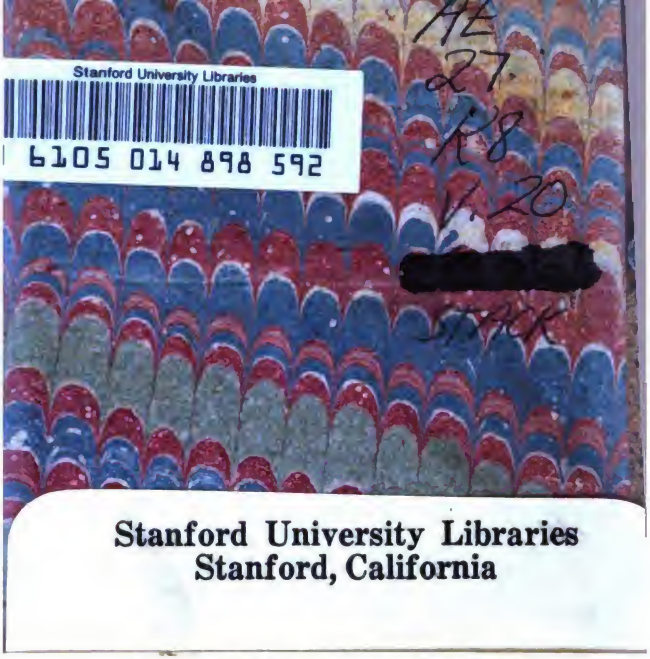


Fig. 1119





XX. Th.


Stanford University Libraries
6105 014 898 592
AZ 27 .K8 v.20
[redacted]
Stanford University Libraries
Stanford, California

Return this book on or before date due.